

71
BIBLIOTECA PER TUTTI

160 Maniere

di cucinare gli Erbaggi
e i Legumi.



FIRENZE
ADRIANO SALANI, EDITORE

Proprietà riservata.

N. 5.

Cent. 15.





CENTOSSESSANTA MANIERE DI CUCINARE GLI ERBAGGI E I LEGUMI.

Lessi.

1. Erbaggi lessi.

I broccoli, i cavoli neri, i cavolfiori, la cicoria, ossia il radicchio, le bietole, gli spinaci, i talli di rape, i fagiolini in erba, le zucchine, i carciofi, i cardoni, l'indivia, ecc., sono tutti ortaggi che si mangiano lessi, conditi ad uso insalata, o diversamente. In generale, dopo averli mondati secondo la loro specie e lavati, si mettono a cuocere in acqua bollente: solo fanno eccezione gli spinaci e le bietole, che possono mettersi al fuoco anche senza acqua, bastando quella che fanno l'erbe stesse cuocendo, purchè tengasi coperta la pentola onde impedire un'abbondante evaporazione.



Il tempo necessario per cuocere ciascuno dei suddetti ortaggi varia a seconda della loro durezza: si giudica però del conveniente grado di cottura di essi premendoli fra le dita, od assaggiandoli.

Le rape, gli spinaci, le bietole, dopo che sono cotti devonsi gettare nell'acqua fredda e lasciarveli per circa 15 minuti, indi spremere assai bene. L'indivia e il radicchio si possono spremere appena tolti dall'acqua in cui hanno cotto. I cavoli, i broccoli, i fagiolini in erba, i carciofi, ecc., si fanno sgocciolare alquanto, e ciò basta.

Quanto al modo di servire questi diversi ortaggi, abbiamo già detto sopra che si usa condirli come l'insalata: cioè con olio, aceto, sale e pepe. I broccoli ed i cavoli neri si usa servirli con fette di pane abbrustolite, stropicciate con aglio ed inzuppate nell'acqua stessa in cui si son fatti cuocere i cavoli: queste fette si accomodano in un piatto, e sopra di esse si distendono i cavoli, od i broccoli.

2. Sparagi lessi.

Gli sparagi si mozzano un poco dalla parte del bianco, il quale si raschierà alquanto per renderlo ancora più bianco, e si mettono a lessare legati a mazzi nell'acqua bollente e salata acciocchè restino verdi. Quando cominciano a piegare la testa, sono a giusta cottura; ma potrete assicurarvene maggiormente premendoli colle dita. Allorchè li levate dal fuoco, bagnateli nell'acqua fresca, ma toglieteveli subito e disponeteli in un piatto, sopra un tovagliuolo ripiegato, per servirli caldi.



Il modo più semplice e migliore per servirli è quello comune di condirli con olio fine ed aceto, oppure agro di limone. Ma taluni preferiscono condirli con burro liquefatto e parmigiano grattato, oppure con la salsa seguente :

Prendete 100 grammi di burro e mettetene al fuoco la metà con una cucchiata di farina ; quando avrà preso il colore nocciola, aggiungete brodo od acqua nella quantità che può occorervi, avvertendo però di versarvi il suddetto liquido a poco per volta, girando col mestolo, e senza far bollire troppo forte. Mettete sale e pepe. Quindi aggiungetevi l'altra metà del burro, ed una cucchiata d'aceto. Togliete dal fuoco, frullatevi un rosso d'uovo, e servite la salsa calda con gli sparagi a parte.

3. *Legumi lessi.*

I fagioli d'ogni specie, i ceci, le lenticchie e le fave sono i legumi che più comunemente si usa mangiar lessi : si mettono ad acqua fredda, con sale, si fanno cuocere per parecchie ore. Le fave ed i ceci, se sono secchi, debbonsi tenere in molle almeno per 12 ore, prima di farli cuocere : anzi i ceci, per quanto si facciano ammolare e cuocere lungamente, rimangono quasi sempre duri, se non si ha l'avvertenza di mettere nell'acqua stessa in cui cuociono 2 presoline di soda, oppure della potassa chiusa in un pannolino molto fitto. Questi legumi si servono caldi, e si condisciono con molto olio, limone o aceto, secondo i gusti, sale e pepe. Trattandosi di fagioli, si rendono più appetitosi se per condimento si usa la salsa *acciugata* seguente :

Dopo aver pulite ed aperte le acciughe, togliendo loro la lisca, mettetele in un tegamino con olio, fatele scaldare al fuoco, intanto che con una forchetta le comprimerete per tutti i versi. In tal modo, prima che l'olio cominci a soffriggere, le acciughe si saranno completamente disfatte.

4. *Patate lesse.*

Le patate si mettono al fuoco con acqua fredda e si fanno lessare; indi si sbucciano mentre son calde, si tagliano in mezzo, se sono piccole, od in più fette se grosse, e si condiscono come l'insalata, oppure con l'*agliata* per la quale si procede nel seguente modo:

Pestate nel mortaio alcuni spicchi d'aglio, dopo averli sbucciati; aggiungetevi dell'olio fine, un po' di prezzemolo tritato, e comprimate col pestello girandolo intorno, onde stemperar bene l'aglio, e ridurre l'intriso uniforme, quasi come una crema.

Si usa lessare le patate anche al vapore: ciò si fa tenendole, col mezzo di una rete metallica, sospese sopra la bocca di una caldaia, la quale si sarà empita di acqua soltanto sino alla metà; poscia dovrà coprirsi con un'altra pentola capovolta per modo che gli orli dei due recipienti combacino fra loro.

Lasciando bollir così l'acqua a gran fuoco, il vapore che se ne sviluppa farà cuocere perfettamente le patate, le quali riesciranno più saporite che se fossero lessate nell'altra maniera, cioè immerse nell'acqua.

5. *Ballotte e pelate.*

Si scelgono delle buone castagne, scartando tutte le guaste; indi si mettono al fuoco in una pentola con acqua, sale e finocchio, lasciandole lessare sino a giusta cottura.

I marroni, o castagne che sieno, si possono mondare del loro guscio prima di farle lessare, ed allora diconsi pelate, invece di ballotte. In Toscana, e più specialmente a Firenze, le dicono anche impropriamente tigliate.

6. *Marroni alla romagnola.*

In Romagna si fanno lessare le castagne dopo averne inciso il guscio con un taglio trasversale in prossimità del picciuolo. Si scelgono a tal'uopo dei grossi marroni, e praticatovi il taglio suddetto, si mettono a lessare con acqua, sale ed alcune foglie d'alloro.

I marroni così lessati chiamansi, in Romagna, castroni.

Fritti.

7. *Pasta per friggere l'erbaggio.*

Spegnete 100 grammi di farina con un torlo d'uovo unendovi pure un cucchiaino d'olio finissimo, un cucchiaino di acquavite, sale e acqua fredda a seconda dell'occorrenza. Avvertite di versare l'acqua a poco a poco per regolarvi onde non fare la pasta troppo liquida. Lavorate bene il miscuglio e tenetelo in disparte per qualche ora prima di servirvene.

Quando dovrete adoperarlo, aggiungetevi la chiara dell'uovo, già montata.

8. *Cardoni fritti.*

Mondate i cardoni e gettatene via le foglie guaste; togliete loro i fili, e fatene dei pezzi di giusta lunghezza; date a questi mezza cottura in acqua bollente con sale, poscia asciugateli con un tovagliuolo, infarinateli, immergeteli in un uovo sbattuto, e friggeteli con olio o burro, a piacer vostro.

Invece dell'uovo si può adoprare la pasta suddetta.

9. *Carciofi fritti.*

Sfogliate i carciofi finchè non giungete alle foglie più tenere e bianche; spuntateli, mondatene il gambo e fate di ognuno 4 o 6 spicchi, secondo la grossezza del carciofo; metteteli nell'acqua fresca per alcuni minuti; indi sgocciolateli e infarinateli. Montate frattanto qualche chiara d'uovo (una ogni 2 carciofi) poi mescolatevi anche il torlo sbattuto, e salatelo. Scotete bene i carciofi per spogliarli della farina superflua, quindi tuffateli nell'uovo e lasciateveli alquanto acciocchè se ne imbevino. Infine gettateli in padella ad uno ad uno, quando l'olio bolle forte, e ritirateli appena avranno preso un bel colore d'oro.

10. *Cavolfiore fritto.*

Se vorrete friggere il cavolfiore, ne escludete tutte le foglie non adoprando che la sola

palla interna, vale a dire, il fiore. Gli darete mezza cottura nell'acqua bollente con sale; lo farete sgocciolare, lo taglierete a pezzi, e questi, dopo averli immersi nella solita pasta N. 7, li farete friggere nell'olio.

Si può semplicemente infarinare il cavolo dopo averlo lessato un poco, e farlo poi rosolare con burro e sale quanto occorra.

11. Zucchine fritte.

Tagliate le zucchine a fette, spolverizzatele con un poco di sale e lasciatele da parte per un poco acciocchè scolino la loro parte acquosa. Dopo infarinatele, passatele nell'uovo sbattuto, e friggetele in padella ad olio bollente.

Si possono anche semplicemente immergere nella pasta N. 7.

12. Melanzane fritte.

Mondate le melanzane e tagliatele a tocchetti piuttosto grossi; salatele e lasciatele stare per qualche ora. Quindi asciugatele dall'umido che hanno gettato, infarinatele e friggetele.

13. Funghi fritti.

I funghi più adattati per friggere sono i porcini, detti morecci, e gli ovoli. Degli uni e degli altri si preferiscono sempre quelli meno giovani. Taluni non friggono che le sole cappelle: ma ciò non toglie che si possano egualmente friggere anche i gambi. Mondate dunque i funghi che avrete prescelti, tagliateli a fette, infarinateli, e friggeteli nell'olio bollente.

14. Patate fritte.

Pigliate le patate crude, mondatele all'intorno con un coltello, tagliatele a piccole fette e lasciatele nell'acqua fresca per un'ora. Quindi asciugatele bene con un canovaccio, infarinatele, friggetele e salatele prima di servirle.

15. Carote fritte.

Tagliate le carote a filetti sottili lunghi un dito, salatele, e dopo alcune ore, prendetele così umide, passatele nella farina, scotetele da questa, quindi gettatele nell'uovo e rivoltatele nel medesimo. In ultimo, prendendo i filetti a uno a uno, gettateli in padella.

16. Crocchette di patate.

Sbucciate 300 grammi di patate, tagliatele in mezzo e lessatele in acqua salata. Poi passatele per lo staccio, aggiungetevi 30 grammi di burro, 20 grammi di parmigiano grattato, 2 torli d'uovo, una presa di zucchero e l'odore di noce moscata, mescolando bene il tutto. Quando il composto sarà diaccio, fatene 12 parti e infarinatele leggermente dando loro la forma di rochetto. In ultimo frullate un uovo a parte, immergetevele ad una ad una, passatele nel pangrattato e friggetele in olio bollente.

17. Frittelle di patate.

Lessate un chilogrammo di patate, sbucciatele ed a poche per volta pestatele nel mortaio: mettete poscia in un tegame la pasta che ne avrete ottenuto, unitevi 60 grammi di burro, ri-

mestate ben bene per farvelo incorporare uniformemente, poi aggiungetevi 4 uova, di cui però lascerete a parte 2 chiare, sale necessario e un pugno di pinocchi pure pestati, oppure del cedro tagliato a dadini, se più vi aggrada il gusto di questo.

Tramenate ancora, finchè il composto sia perfettamente assimilato, e formate di esso tante pallottole; bagnate queste, ad una per volta, nelle chiare di uovo, che avrete tenute da parte, indi avvolgetele nel pangrattato e friggetele in olio abbondante, in modo che ne siano ricoperte.

18. Frittelle di borrana.

Preparate della pasta piuttosto densa con 2 manciate di farina, mezzo bicchier di vin bianco, una cucchiata di olio e un pizzico di sale, sbattendo e dimenando ben bene il tutto. Prendete delle foglie di borrana, lavatele in acqua fresca, fatele sgocciolare, trinciatele ed unitele alla suddetta pasta; indi mescolate ancora il composto, ed a cucchiatai gettatelo nella padella ad olio bollente, formando così le frittelle, le quali servirete cosparse di zucchero.

Invece di trinciar la borrana, si può anche friggerla a foglie intiere, dopo averle immerse nella pasta suddetta.

19. Frittelle di erbe odorose.

Prendete delle foglie di erba santamaria, o ciocchette di menta, oppure le une e le altre insieme; lavatele nell'acqua fresca, fatele sgocciolare e immergetele in una pasta fatta semplicemente di acqua e farina con poco sale; indi

friggetele ad olio bollente, cospargendole di zucchero prima di servirle.

20. Frittelle di spinaci.

Fate prima lessar gli spinaci, spremeteli, trinciati sottilmente e rimetteteli al fuoco, in una cazzaruola, con burro, un poco di latte, zucchero in proporzione, spezie e odore di scorza di limone, rimestando e lasciando cuocere, finchè l'umido siasi alquanto consumato. Poi ritirate dal fuoco la cazzaruola, e quando il contenuto sia raffreddato, aggiungetevi 2 uova e un poca di farina bianca, e mescolate tutto.

Fatto così il composto, formatene tante pallottole, che friggerete con olio bollente, dopo averle immerse ad una per volta nella pasta, preparata con farina ed acqua.

Contorni, umidi e pietanze ripiene.

21. Contorno di funghi.

Per questa ricetta si prestano meglio i porcini non troppo grossi.

Pulite e lavate bene i funghi, quindi tagliateli a fette sottili.

Fate leggermente friggere in un tegame alcuni spicchi d'aglio interi e parecchie foglie di nepitella; poi gettatevi i funghi, mettetevi pepe e sale, e, quando saranno a mezza cottura, aggiungetevi del sugo di pomodoro.

22. Contorno di cipolline.

Prendete la quantità di cipolline che può occorrervi; spellatele e, quando ne avrete pareggiato il capo e la parte inferiore, gettatele nell'acqua bollente salata e fatele bollire per 10 minuti all'incirca. Indi fate rosolare un pezzetto di burro, e quando sarà colorito collocateci le cipolline in modo che stiano tutte a un pari. Mettetevi sale e pepe, fatele rosolare da ambo le parti, quindi bagnatele con sugo di carne ovvero con sugo di pomodoro, comunque legandolo con una presa di farina con cui avrete intriso un pezzetto di burro.

Il *sugo di carne* è cosa indispensabile per la cucina, ed essendo utile per tanti usi, sarà bene tenerlo sempre pronto. Detto sugo si ottiene nel modo seguente:

Coprite il fondo di una cazzaruola con fette sottili di carnesecca o di lardone. Trinciatevi sopra una grossa cipolla, una carota e una costola di sedano. Aggiungetevi qualche pezzetto di burro e distendete sopra a questo preparativo 500 grammi di bracioline di manzo. Se avete dei ritagli di carne aggiungeteli pure, purchè siano sani. Mettetevi sale, pepe e 2 garofani, e ponete la cazzaruola al fuoco senza mai scoprirla.

Quando sentirete l'odore della cipolla bruciata, rivoltate la carne, e quando sarà molto rosolata, fino ad essere diventata quasi nera, versatevi un piccolo ramaiolo d'acqua fredda, ripetendo per tre volte l'operazione, a mano a mano che l'acqua si prosciuga.

Finalmente versate nella cazzaruola un litro e mezzo di acqua calda, o, meglio ancora, di bro-

do fatto con ossa spugnose, e fatelo bollire adagino per 4 o 5 ore di seguito onde restringere il sugo ed estrarre dalla carne tutta la sostanza. Poi passatelo per lo staccio, e quando, freddando, il grasso si rapprenderà formando uno strato sul sugo, levatelo tutto acciocchè il sugo resti meno grave allo stomaco.

Questo sugo si conserva per parecchi giorni e può servire, come si è detto, a molti usi.

23. Contorno di cipolline per coteghini.

Lessate 30 cipolline, pulitele come nella ricetta precedente, e fatele soffriggere con 50 grammi di burro, pepe e sale quanto occorre. Bagnatele quindi con mezzo ramaiolo di brodo digrassato di coteghino, mezza cucchiata di aceto ed un cucchiaino di zucchero. Dopo qualche istante di bollore, servitele in tavola.

24. Contorno di cavolo bianco.

Prendete una palla di cavolo cappuccio, tagliatela in croce dalla parte del gambo in modo da formarne quattro parti, che taglierete quindi a piccoli spicchi.

Tenetelo in molle nell'acqua diaccia, poi scottatelo nell'acqua salata.

Quando lo toglierete dal fuoco, lo farete scolar bene, senza però spremere con le mani.

Preparate allora un battuto di cipolla e prosciutto e fatelo rosolare col burro. Allorchè la cipolla avrà preso colore, fermatela con un ramaiolo di brodo e poi passate il sugo, nel quale rimetterete il cavolo con un pezzetto di prosciutto.

Condite con sale e pepe e fatelo finir di cuocere bollendo lentamente.

Cotto che sia, togliete il prosciutto e servite il cavolo per contorno al lessso.

25. Contorno di cavolo verzotto.

Dategli mezza cottura in acqua bollente, spremetelo dalla medesima, tritatelo colla lunetta, e rimettetelo al fuoco con latte e burro per finire di cuocerlo. Salatelo giustamente. Cotto che sia, aggiungeteci della *besciamella* (N. 27) piuttosto soda, e fate che s'incorpori bene sul fuoco col cavolo. Unitevi del parmigiano grattato, e servitelo per contorno a un umido di carne.

26. Contorno di sedani.

Scegliete sedani di costola piena e adoperate soltanto le costole bianche ed il gambo. Tagliateli a pezzi lunghi 10 centimetri, avvertendo di sbucciare bene il gambo, tagliarlo in croce e lasciarlo unito alla costola. Poi fateli bollire per 5 minuti in acqua poco salata e cavateli asciutti. Metteteli quindi a soffriggere nel burro; poi fateli finire di cuocere con *sugo di carne* come è stato descritto al N. 22 e, prima di mandarli in tavola, versateci del parmigiano grattato.

27. Contorno di sedani per il lessso.

Scegliete le costole bianche e tagliatele a piccoli pezzi, che lesserete per 5 minuti nell'acqua salata e farete poi soffriggere nel burro. Quindi li legherete con una *besciamella* preparata piuttosto soda, e li cospargerete di parmigiano grattato.

Anche la *besciamella*, come abbiamo detto del sugo di carne, è troppo necessaria per vari usi della cucina perchè non debba tenersi sempre preparata.

Essa si fa nel modo seguente :

Prendete un pezzo di burro, grosso come un uovo, e mettetelo al fuoco in una cazzaruola con una cucchiata di farina bianca. Rimestate col mestolo per sciogliere bene il burro e la farina insieme, e quando prende il colore nocciola, versatevi lentamente mezzo litro di ottimo latte, continuando a girare col mestolo finchè il liquido non siasi condensato come una crema di colore del latte. Se la besciamella riuscisse troppo soda, aggiungete del latte ; se riuscisse troppo liquida rimettetela al fuoco aggiungendo un altro pezzetto di burro intriso di farina.

28. *Contorno di patatine.*

Provvedetevi di patatine novelline, e strofinatele con un canovaccio ruvido poichè non occorre sbucciarle col coltello. Tagliatele a fettine sottili. Mettetele in una teglia con burro, pepe e sale, e fate loro prendere colore da ambe le parti.

29. *Contorni di spinaci.*

Mondate gli spinaci togliendo loro le costole grosse ; lavateli bene nell'acqua fresca, e, dopo averli sgocciolati, lessateli in una pentola che lascerete coperta affinchè cuocino in forza del vapore stesso che essi producono.

Dopo averli cotti e tritati, potete cucinarli nei seguenti modi :

1.° Con un piccolo soffritto di cipolla e burro.

2.° Con solo burro, sale e pepe, aggiungendovi un po' di *sugo di carne* descritto al N. 22, o qualche cucchiata di brodo, oppure panna, se vi aggrada.

3.° Con burro, un poco d'olio e sugo di pomodoro.

4.° Con burro, sale e pepe, e alquanto parmigiano grattato.

5.° Con un soffritto d'olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, una presa di zucchero, qualche pinocchio e alcuni chicchi di uva passolina, lavata e nettata dai gambi.

30. *Contorno alla provinciale.*

Prendete dei navoni, del sedano e delle carote; mondateli e tagliateli a listerelle; unitevi dei fagiolini in erba, ponendo a cuocere il tutto nell'acqua, con giusta dose di sale. Poco prima che questi ortaggi siano completamente cotti, ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, poneteli in cazzaruola con un poco di brodo, o di *sugo di carne*, come è descritto al N. 22, aggiungetevi alcuni peperoni e cetriolini sott'aceto, tagliati a listerelle, unendovi un pizzico di capperi, quindi lasciate che si alzi un altro bollore.

Questo contorno serve per il lesso.

31. *Contorno di lenticchie.*

Cuocete le lenticchie con un mazzetto di odori nell'acqua, o, meglio ancora, con un pezzo di burro e *sugo di carne* (N. 22). Preparate intanto un battutino di prosciutto, un pezzetto di burro e poca

cipolla, pure battuta, e fate soffriggere il tutto ; indi versatevi un ramaiolo, o poco più, di brodo digrassato di coteghino o di zampone, oppure brodo di manzo ; lasciatelo bollire un poco, passatelo, indi versatevi le lenticchie aggiungendovi un altro pezzetto di burro, sale e pepe, e lasciatevele bollire alquanto.

32. Contorno di fagioli freschi sgranati.

Mettete al fuoco 300 grammi di fagioli freschi, sgranati, in 200 grammi d'acqua, aggiungendovi 30 grammi di carnesecca intera, 4 cucchiainate d'olio, qualche foglia di salvia, sale e pepe bianco.

Fateli bollire adagio e muoveteli spesso. Prima di servirli levate la carnesecca e la salvia.

Questo contorno sta bene col lessso, e può servire (nelle dosi suddette) per 4 persone.

33. Passato di patate.

Lessate 500 grammi di patate belle grosse, sbucciatele e passatele nello staccio. Poi mettetele al fuoco in una cazzaruola unendovi mezzo bicchiere di latte buono, 50 grammi di burro e sale quanto occorre, e lavoratele bene col mestolo affinchè si affininno.

In mancanza del latte, bagnatele con brodo.

34. Passato di cipolle.

Tagliate a pezzi le cipolle, facendole soffriggere in cazzaruola con burro e spezie, finchè sieno alquanto rosolate ; bagnate allora con alcune cucchiainate di brodo, od anche sugo di carne, se ne

avete ; aggiungetevi 3 o 4 torli di uova assodate e del pane fritto nel burro ; schiacciate e stemperate bene il tutto ; indi lasciate restringer l'umido, passando finalmente il composto per lo staccio. Se il passato riuscisse troppo denso, potrete diluirlo con altro poco brodo.

35. Passato di carote.

Pulite una quantità di carote, tagliatele a pezzetti e mettetele al fuoco con burro e cipolla trinciata : quando saranno abbastanza rosolate, bagnatele con brodo bollente, lasciandole finir di cuocere a fuoco lento. Versate quindi il contenuto nel mortaio, pestatelo, passatelo nello staccio, ed otterrete una densa poltiglia, che rimetterete al fuoco sciogliendola con del buon *sugo di carne*, descritto al N. 22, lasciandola concentrare sino a giusta consistenza.

36. Passato di lenticchie.

Prendete delle lenticchie secche, o fresche a vostro piacere ; fatele cuocer con acqua, sale, e un pezzetto di burro, e quando saranno cotte, ma non spappolate, passatele per lo staccio. Intanto fate soffriggere bene un po' di cipolla, prezzemolo, sedano e carota con un pezzo di burro. Quando il soffritto ha preso il colore nocciola, bagnatelo con un ramaiolo di brodo, per la qual cosa può servirvi anche brodo digrassato di coteghino. Colate il sugo così ottenuto e versatevi le lenticchie passate, mettendovi pure sale e pepe, e fatevele bollire alquanto, osservando che il passato resti piuttosto sodo.

37. *Passato di piselli.*

Fate lessare ben bene nel brodo, oppure nell'acqua con sale, quella quantità di piselli secchi che vi abbisognano, unendovi un mazzetto di erbe odorose: sedano, prezzemolo, una carota, una cipolla e qualche garofano. Quando i piselli sono ben cotti, scolatene l'acqua, ritirate il mazzetto di erbe, la cipolla ed i garofani; passate i piselli per lo staccio, dopo averli pestati nel mortaio insieme con una fetta di pane già fritta nel burro; finalmente diluite con brodo, o sugo di carne, la specie di poltiglia che avrete ottenuta, rimettendola al fuoco in una cazzaruola onde farla alquanto restringere.

38. *Passato di fagioli.*

Fatelo come il passato di lenticchie, o come quello di piselli, dei numeri precedenti, adoperando fagioli freschi o secchi, invece dei suddetti legumi. Questi passati si sogliono adoprare per guarnizioni di varie pietanze.

39. « *Sauer-Kraut* ».

Questa pietanza, che è una specialità dei tedeschi, si usa fare nelle nostre cucine in un modo assai semplice, cioè col cavolo fresco. Ed eccone la ricetta:

Prendete un cavolo cappuccio o verzotto; mondatelo, toglietegli il torsolo e le foglie esterne più verdi; tagliatelo a listarelle, lavatelo e lasciatelo in molle nell'acqua fresca.

Poi levatelo dall'acqua senza spremarlo, e pigiatelo in una cazzaruola sul fuoco affinchè faccia

l'acqua, che dopo scolerete spremendo il cavolo col mestolo.

Fate un soffritto con un quarto di grossa cipolla battuta, un po' di carnesecca tritata fine e un pezzetto di burro; quando avrà preso colore, unitevi il cavolo suddetto con un pezzo di carnesecca intero (che poi leverete prima di servirlo) e conditelo con pepe e sale. Fatelo bollire adagino, bagnandolo ogni tanto con un poco di brodo per farlo cuocere, e in ultimo versatevi un cucchiaino di zucchero e un poco d'aceto, ma non molto, onde non riesca troppo acuto.

40. Cipolline alla francese.

Prendete delle cipolline bianche, tonde e piccole; tenetele un poco nell'acqua fresca, indi sgocciolatele e mettetele al fuoco in una cazzaruola con un pezzo di burro, un mazzetto di odori, una fetta di prosciutto e un ramaiolo di brodo; un poco di sale e pepe. Copritele quindi con fettine sottili di lardone, sulle quali collocherete un foglio di carta spalmato di burro.

Fatele finire di cuocere fra due fuochi e servitele col sugo ristretto che è rimasto.

41. Cipolline dolce e forte.

Scegliete 300 grammi di cipolline bianche, non più grosse d'una noce; nettatele, sbucciatele e scottatele in acqua salata.

Mettete poi al fuoco 40 grammi di zucchero asciutto, e quando sarà liquefatto unitevi 15 grammi di farina mescolando continuamente, finchè il miscuglio non sia diventato rosso; allora versatevi a poco a poco due terzi di bicchiere di acqua

e aceto, e lasciate bollire il liquido di modo che, se vi sono dei grumi, si liquefacciano.

Quindi buttateci le cipolline e scotete spesso la cazzaruola, poichè se le toccaste col mestolo si sciuperebbero. Prima di mandare in tavola, assaggiare per essere certi che il sapore sia giusto; altrimenti siete sempre in tempo ad aggiungere zucchero o aceto a seconda dell'occorrenza.

42. Pomodori alla casalinga.

Prendete i pomodori non troppo maturi; tagliateli in mezzo, togliete loro i semi, fatene scolare la parte acquosa, e accomodateli in una teglia, adagiandoveli colla loro parte convessa di sotto; indi spargetevi sopra dell'aglio e del prezzemolo minutamente trinciati, sale, pepe, parmigiano grattato, ed olio in quantità sufficiente.

Preparati così i pomodori, mandateli al forno, ovvero fateli cuocere in casa con fuoco di brace, sotto e sopra.

43. Carote al burro.

Scegliete alcune carote non troppo piccole; mondatele, raschiandole e tagliando loro le estremità; fatele lessare un poco con acqua e sale; ritiratele con una mestola bucata, tagliatele in mezzo pel lungo e pel traverso, e mettetele in una cazzaruola con un bel pezzo di burro, sale e pepe.

Lasciate così soffriggere lentamente, rivoltando con diligenza, e dopo 10 minuti aggiungete 2 o 3 cucchiainate di brodo, in cui avrete stemperato un pugnello di farina. Finalmente, poco prima di ritirarle dal fuoco, spargetevi un poco

di cannella in polvere e spremetevi del sugo di limone.

44. Spinaci di magro con uova.

Mondate gli spinaci, lavateli e fateli lessare nella loro acqua; indi spremeteli, metteteli in una cazzaruola con burro e sale in proporzione, e quando avranno soffritto per circa 15 minuti versatevi 2 o 3 uova sbattute, a cui unirete del parmigiano grattato ed un poco di maggiorana.

Rivoltate ben bene con un mestolo, procurando di non far rialzare il bollore, affinchè l'uovo non si rappigli; poi ritirate dal fuoco gli spinaci, che servirete con crostini di pane fritti nell'olio.

45. Spinaci all'olio.

Fate lessare e spremete gli spinaci come abbiam detto sopra; trinciateli grossamente, e metteteli in una cazzaruola con olio, aglio, sale e poco pepe. Lasciateli soffriggere per 15 o 20 minuti, rivoltando spesso, e serviteli caldi.

46. Spinaci alla buona donna.

Mettete dell'olio a soffriggere in una teglia; fatevi rosolare un pugno di pinocchi, ed aggiungete poscia gli spinaci già lessati e spremuti, 2 spicchi d'aglio interi, un pizzico di uva passolina e sale in proporzione. Lasciate cuocere per circa 30 minuti, rimestando più volte, e servite con crostini di pane fritto.

47. Broccoli di rapa strascicati.

Lessate i broccoli, già prima nettati e tagliati a quarti; fateli sgocciolare; rimetteteli al

fuoco con del grasso di arista, se lo avete, e lasciateli soffriggere per 30 minuti, tramenandoli più volte affinchè possano incorporare tutto l'unto. Non importa salare, giacchè il grasso dell'arista dovrebbe esser già salato abbastanza: se ciò non fosse, si potrebbe correggere il difetto dopo assaggiati i broccoli.

48. *Broccoli romani.*

Togliete le foglie più dure a questi broccoli, che hanno il fiore nero o paonazzo e le foglie verde cupo. Lessateli, e quando li togliete dall'acqua bollente, gettateli nell'acqua diaccia. Poi spremeteli bene e metteteli in padella con lo strutto, cuocendoli con sale e pepe.

Allorchè avranno ritirato tutto l'unto, bagnateli con vin bianco dolce, rimestateli in padella fin che non l'abbiano assorbito tutto ed evaporato, quindi mandateli in tavola.

49. *Cavolfiore alla siciliana.*

Togliete il torsolo e le foglie esterne ad un bel cavolfiore, lasciando solo quelle piccolissime e tenere che sono a contatto colla palla; fatelo lessare un poco con acqua e sale; indi lasciatelo sgocciolare, tagliatelo a spicchi e mettetelo in una cazzaruola, dove avrete già disfatte con olio 2 acciughe salate. Rivoltate col mestolo, e quando il cavolo avrà soffritto abbastanza, aggiungetevi qualche cucchiata del *sugo di carne* descritto al N. 22, e pochi capperi.

Lasciate sul fuoco ancora per alcuni minuti, e poscia servite.

50. *Cavolfiore pasticciato.*

Date mezza cottura ad una grossa palla di cavolfiore con acqua e sale; fatela sgocciolare, e quando è ancora ben calda, mettetela in una cazzaruola adattata, il fondo della quale avrete già ricoperto di larghe fette di prosciutto. Avvertite però di stendere il cavolo in modo che la parte d'onde fu spiccato il torsolo resti in su, e conseguentemente il fiore posi sulle fette del prosciutto.

Riempite allora i vuoti con un battuto di carne già cotta, mollica di pane inzuppata nel brodo, un poco di cipolla, prezzemolo, od altro a piacere vostro, il tutto ben tritato insieme e convenientemente dosato di sale e spezie; bagnate con alcune cucchiariate di brodo, e lasciate finir di cuocere lentamente, in modo che non vi resti umido. Rovesciate diligentemente il contenuto in un piatto, togliete le fette del prosciutto, e servite semplicemente, oppure con qualche salsa di vostro gusto.

51. *Cavolfiore colla besciamella.*

Prendete una bella palla di cavolfiore, toglietene le foglie e le costole verdi; praticate poi un profondo taglio in croce nel gambo, e lessatela in acqua salata.

Tagliatela poi a spicchietтини e datele sapore con burro, pepe e sale. Infine mettete il cavolo in un vassoio che regga al fuoco, gettateci una presa di parmigiano, copritelo tutto con la *besciamella* N. 27 e fatene rosolare la superficie.

Potete servire questo cavolo col pollo lessato.

52. *Cavolo cappuccio in umido.*

Pulite 2 o 3 cavoli cappucci, togliendo loro il torsolo e le foglie esterne più verdi; lessateli dando loro mezza cottura; metteteli per un poco nell'acqua fresca, indi sgocciolateli, trinciateli, e fateli soffriggere con olio, aglio trinciato e qualche pezzetto di prosciutto. Bagnate poscia con alcune cucchiariate di brodo, e per ultimo unitevi 4 acciughe, che avrete prima pulite e disfatte nell'olio caldo, lasciando concentrare alquanto l'umido.

Volendo cuocere di magro, si adopra acqua bollente con sale, invece di brodo, sopprimendo inoltre il prosciutto.

53. *Sedani crostati.*

Prendete alcuni sedani, puliteli togliendo loro i filamenti; scottateli e gettateli subito nell'acqua fresca. Poi scolateli, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e friggeteli. Quindi disponeteli a suoli in una teglia di rame, condendoli a mano a mano con pezzetti di burro, parmigiano grattato e qualche cucchiariata del *sugo di carne* descritto al N. 22. Infine versatevi un lieve velo di pangrattato e fateli cuocere a fuoco sotto e sopra.

54. *Cavolo nero in umido.*

Nettate il cavolo togliendone le costole dure, lessatelo, quindi tagliatelo finissimo.

Fate un soffritto con cipolla, prosciutto e burro, e quando sarà rosolato bene versateci un gocciolo di brodo; quindi passate il sugo ottenuto, nel quale getterete poi il cavolo unendovi un al-

tro poco di burro, pepe e sale, e altro brodo se occorre. Fatelo bollire alcuni istanti e servitelo caldo.

55. Cavolo nero con le fette.

Arrostate alcune fette di pane alte un dito, strofinatelo con l'aglio, bagnatele un poco nell'acqua dove ha bollito il cavolo, e versateci sopra il cavolo stesso, scolato, condendolo con sale, pepe, olio e qualche goccia di sugo di limone.

56. Cardoni colle uova.

Nettate i cardoni (gobbi) togliendo loro i filamenti che hanno all'esterno; tagliateli a pezzi lunghi 8 o 10 centimetri, e date loro mezza cottura in acqua salata. Ritirateli dal fuoco e gettateli subito nell'acqua diaccia affinchè non anniscano.

Poi asciugateli con un tovagliuolo, infarinateli leggermente e accomodateli in un tegame dove abbia cominciato a bollire olio in quantità sufficiente. Conditeli con sale e pepe. Quando i cardoni saranno rosolati da ambe le parti, versatevi delle uova sbattute, ma avvertite di non cuocerle troppo. Serviteli nel tegame in cui li avete cotti.

57. Cardoni nel tegame.

Mondate i cardoni, togliete loro i fili, e tagliateli a pezzi della lunghezza di 7 o 10 centimetri; fateli lessare un poco con acqua e sale, ritirateli dal fuoco, asciugateli pezzo per pezzo con un tovagliuolo, e accomodateli in un tegame con

burro, formaggio grattato, poco sale e salsiccia disfatta in un poco di brodo. Coprite il tegame con un testo di lamiera, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra.

58. Cardoni trippati.

Lessate i cardoni con acqua e sale, dopo averli puliti e tagliati a pezzi; fateli sgocciolare, e rimetteteli al fuoco in una cazzaruola con un bel pezzo di burro; quando avranno soffritto un poco, aggiungetevi del buon parmigiano grattato, un po' di spezie e sale quanto basti, lasciando così finir di cuocere, e rimescolando più volte con un mestolo.

59. Cardoni sulla gratella.

Nettate e lessate i cardoni, quindi asciugateli con un tovagliuolo e tagliateli lunghi un palmo. Conditeli con olio, pepe e sale e metteteli ad arrostiti sulla gratella.

Potrete servirli da soli, oppure con un pesce arrosto.

60. Cardoni alla perugina.

Puliti che abbiate i cardoni, tagliateli a pezzi, come è detto sopra, fateli lessare con acqua e sale; indi ritirateli, asciugateli con un tovagliuolo, e, freddati che siano, infarinateli pezzo per pezzo immergendoli in un uovo sbattuto; friggeli subito in padella con strutto vergine, facendo prender loro un bel colore dorato. Allora accomodate in una teglia i cardoni così fritti; spargetevi sopra un battuto di carne di vitello, la

quale avrete fatta antecedentemente rosolare a parte con burro e sale, unitevi alcuni fegatini di pollo tagliati a pezzi, bagnate con abbondante *sugo di carne* che troverete descritto al N. 22 e nel quale avrete già fatto cuocere i fegatini suddetti. Infine coprite la teglia con un testo di lamiera, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra, fino a che l'umido siasi alquanto concentrato.

Si può anche far cuocere al forno: ma in questo caso non importa coprire la teglia col testo.

61. *Cardoni in bianco.*

Nettate i cardoni e lessateli a mezza cottura. Tagliatene poi le costole a pezzi lunghi 5 centimetri circa e metteteli in cazzaruola con un poco di burro e sale. Quando avranno preso sapore, finite di cuocerli aggiungendo latte buonissimo, oppure panna; poi legateli con un poco di *besciamella*, N. 27. Prima di servirli, versatevi del parmigiano grattato, rimestateli e mandateli in tavola.

62. *Navoni nel tegame.*

Sbucciateli come si fa per le mele, date loro 2 tagli in croce, e fateli lessare sino a mezza cottura con acqua e poco sale; indi passateli nell'acqua fredda, ritirateli, fateli sgocciolare, tagliateli a liste alquanto grosse, accomodateli in un tegame, e cuoceteli come i *cardoni nel tegame*, N. 57, cioè con burro, parmigiano e salsiccia disfatta in un po' di brodo, oppure come i *cardoni in bianco*, N. 61.

63. *Navoni all'agliata.*

Mondate e fate lessare i navoni; ritirateli dall'acqua, fateli sgocciolare, tagliateli a quarti,

metteteli al fuoco con olio e sale in giusta dose, e lasciateli cuocere lentamente per circa 45 minuti, tramenando più volte con un mestolo. Alcuni momenti prima di ritirar dal fuoco la cazzaruola, unitevi l'*agliata* che trovasi descritta al N. 4, ed un poco di aceto; rimestate ancora, e dopo alcuni minuti servite.

64. Navoni in diverse maniere.

Dopo lessati i navoni sino a mezza cottura, tagliateli a pezzi, fateli finir di cuocere in un soffritto d'olio e cipolla trinciata, con sale necessario, ed al momento di servirli aggiungetevi della senapa stemperata con vino bianco bollito o con buon aceto allungato.

Potrete, volendo, dopo lessati e tagliati come sopra, farli finir di cuocere in una cazzaruola con burro ed un pugnello di farina, spruzzandoli con del brodo. Quando sieno cotti, versatevi 2 torli di uova sbattuti insieme con un poco di latte, ed un pizzico di zucchero; lasciateli sul fuoco per pochi minuti, infine serviteli caldi.

65. Talli di rape alla fiorentina.

Togliete ai broccoli le foglie più dure, lessateli, spremeteli dall'acqua e tagliateli all'ingrosso.

Fate colorire in padella con olio 2 spicchi di aglio, quindi gettateci i broccoli, condendo con sale e pepe, e, rimestandoli spesso, fateli soffriggere molto.

Potrete supplire all'olio con ottimo lardo, se vi piace.

66. *Talli di rape soffritti.*

Lessate i talli di rape, poneteli per alcuni minuti nell'acqua fresca, spremeteli, trinciateli, e finalmente metteteli in padella con olio, aglio, finocchio, sale e pepe.

Lasciate soffriggere alquanto, rimestando più volte, e per ultimo versatevi poche gocce di aceto.

67. *Zucchini a funghetto.*

Tagliate a fette gli zucchini e fateli cuocere in cazzaruola con olio, aglio trinciato, sale e pepe, e prima di levarli dal fuoco spargetevi un buon pizzico di regamo.

68. *Zucchini in bianco.*

Contenetevi come nella ricetta *dei cardoni in bianco*, N. 61, ad eccezione che gli zucchini non vanno lessati, ma bensì tagliati a spicchi e messi a soffriggere nel burro da crudi.

69. *Zucchini in salsa.*

Prendete zucchini molto piccoli, togliete loro il fiore ed il gambo, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti un po' sgocciolare, metteteli al fuoco in una pentola con olio, aglio trinciato, un poco di nepitella od origano, sale, pepe e pochissimo aceto: lasciate cuocere a fuoco lento, tenendo coperta la pentola, scoprendola soltanto una volta o due per agitarne il contenuto, ed allorchè gli zucchini sieno cotti, colate in un tegamino l'intinto, e in questo fate disfare acciughe salate, già pulite e private della loro lisca,

ed avrete così una salsa, che verserete subito nella pentola dove son rimasti gli zucchini. Rimettendoli allora sul fuoco, rimestate alquanto, ed appena alzato un altro bollore, versate in un piatto e servite.

Se gli zucchini fossero grossetti, li taglierete nel mezzo, prima di metterli a cuocere.

70. Zucchini col pomodoro.

Scegliete zucchini non troppo grossi, tagliateli nel mezzo, e, dopo averli lavati in acqua fresca e sgocciolati, metteteli al fuoco in una cazzaruola con olio abbondante, cipolla trinciata, sale e pepe.

Quando sono a mezza cottura, aggiungetevi del sugo di pomodoro, rimestate, e lasciate finir di cuocere per servir caldo.

71. Zucchini all'uovo fermo.

Tagliate per il lungo gli zucchini; metteteli a rosolare in una teglia con olio o burro, e sale quanto basti; quando han preso un bel colore, versatevi sopra 2 o più uova, sbattute insieme con poc'acqua ed una presa di sale. Fate che l'uovo si spanda in tutta la teglia, ed appena siasi rappreso, ritirate dal fuoco e servite subito.

72. Finocchi col burro.

Tagliateli a spicchi, scottateli in acqua salata, fateli soffriggere nel burro, finite di cuocerli bagnandoli col brodo, legateli con un pizzico di farina, e prima di servirli cospargeteli di parmigiano.

73. *Finocchi colla besciamella.*

Provvedete alcuni finocchi polputi, togliete loro le foglie dure, tagliateli a spicchi piuttosto piccoli, lavateli e scolateli nell'acqua salata.

Fateli poi soffriggere nel burro, e allorchè l'avranno ritirato, finite di cuocerli bagnandoli col latte. Assaggiateli allora se sono giusti di sale, poscia levateli asciutti e poneteli in un vaso che regga al fuoco. Cospargeteli di parmigiano grattato e copriteli colla *besciamella* descritta al N. 27.

Fateli rosolare fra due fuochi, e serviteli caldi.

74. *Zucca alla parmigiana.*

Pulite e tagliate a dadi la zucca, lessatela un poco con acqua e sale, e fatela sgocciolare: rimettetela allora al fuoco in una teglia con burro, poco sale e spezie; lasciate soffriggere alquanto, rimescolando più volte; aggiungete poscia un altro pezzo di burro e del buon parmigiano grattato, e finalmente, coperta la teglia con un testo di lamiera, fate rosolare con fuoco sotto e sopra.

75. *Melanzane alla genovese.*

Prendete 6 od 8 melanzane, avvertendo di non sceglierle molto grosse affinchè non siano troppo mature; mondatele, recidendo loro il picciuolo ed il calice; tagliatele a fette e mettetele in acqua fresca. Poi trinciate sottilmente una cipolla, fatela soffriggere in cazzaruola con olio, sale e poco pepe: quando comincia a rosolare,

unitevi le melanzane, che avrete ritirate dall'acqua e fatte sgocciolare. Lasciate cuocere per alcuni minuti, rivoltandole con un mestolo, ed aggiungetevi 2 o 3 pomodori, già sbucciati e mondati dei loro semi e quindi trinciati minutamente sul tagliere.

Allorchè le melanzane saranno cotte, versatevi sopra 2 uova sbattute, rimestate per un minuto, ritirate dal fuoco la cazzaruola, e versatene il contenuto in un piatto, servendolo subito in tavola.

76. Melanzane in umido.

Sbucciate le melanzane, tagliatele a tocchetti e mettete al fuoco con burro quanto occorre, sale e pepe. Quando avranno tirato il burro, fatele cuocere bagnandole con salsa di pomodoro.

77. Melanzane sulla gratella.

Tagliate le melanzane a metà per il lungo senza sbucciarle; fate loro alcune incisioni in croce sulla parte bianca, conditele con olio sale e pepe e mettetele sulla gratella dalla parte della buccia. Copritele poscia con un coperchio o con un tegame di ferro e fatele cuocere fra due fuochi, senza voltarle. Quando saranno a mezza cottura, ungetele nuovamente con olio.

Allorchè la polpa sarà morbida le melanzane saranno cotte e potrete mandarle in tavola, per contorno ad una bistecca, oppure sole.

78. Carciofi in umido.

Spgliate 3 carciofi delle loro foglie più verdi, mondateli al gambo, mozzateli un poco alla punta

e tagliateli in quattro parti; poi metteteli al fuoco con burro, sale e pepe quanto occorre. Quando avranno ritirato l'umido, finite di cuocerli bagnando con brodo. Poi cavateli asciutti, e nell'umido che ne rimane mettete un poco di prezzemolo tritato, un cucchiaino di pangrattato, sugo di limone, e fate bollire un poco. Quindi levate la salsa dal fuoco, e quando sarà quasi fredda aggiungetevi un rosso d'uovo frullato e rimettetela sul fuoco versandovi del brodo per diluirla. Infine versateci di nuovo i carciofi per riscaldarli, e mandate in tavola.

79. Carciofi ritti in teglia.

Togliete ai carciofi le foglie esterne più dure, spuntateli superiormente, mondatene il girello togliendo via tutto il gambo, batteteli sulla tavola dalla parte delle foglie, affinchè queste si slarghino un poco fra loro, lavateli nell'acqua fresca, e dopo averli fatti sgocciolare alquanto, accomodatevi ritti in una teglia, uno accanto all'altro, insieme coi gambi sbucciati ed interi; allora spargetevi sopra sale, pepe, prezzemolo e un poco d'aglio trinciato; versatevi olio sufficiente, in modo che si spanda non solo sul fondo della teglia, ma penetri altresì fra le foglie dei carciofi; aggiungetevi pochissima acqua, e mandateli a cuocere al forno, coperti con un testo di lamiera, ovvero potete cuocerli in casa ponendovi fuoco sotto e sopra.

80. Carciofi in fricassea.

Mondate e tagliate in 4 spicchi i carciofi; teneteli 30 minuti nell'acqua fresca; indi fateli

sgocciolare un poco, e metteteli in una cazzaruola con burro, prezzemolo, ~~poco aglio trinciato~~, e sale in giusta dose: lasciateli cuocere lentamente, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi, secondo la quantità dei carciofi, 2 o più torli di uova, che avrete prima sbattuti insieme ad un poca d'acqua, sugo di limone e parmigiano grattato, avvertendo di rimescolare con un mestolo non lasciando alzare il bollore, affinchè l'uovo non si rappigli.

81. *Carciofi in teglia.*

Mondate i carciofi, tagliateli in 7 o 8 fette secondo la loro grossezza, e fateli cuocere in tutto come i *cardoni con le uova* N. 56 senza però scottarli.

82. *Carciofi sulla gratella.*

Scegliete dei carciofi teneri, spuntateli, tagliate loro il gambo, allargateli bene perchè prendano il condimento, che deve essere composto di olio, pepe e sale. Poneteli ritti sulla gratella; a mezza cottura ungeteli di nuovo, e lasciateli al fuoco finchè le foglie esterne siano abbrustolite.

Serviteli per contorno ad una bistecca o ad un arrosto qualunque.

83. *Sparagi alla casalinga.*

Cuocete in acqua salata la parte verde di 2 chilogrammi di sparagi; indi scolateli, metteteli in una teglia con burro già cotto, cospargeteli di parmigiano grattato, pepe e sale, fateli rosolare alquanto e serviteli con uova affrittellate nel burro.

84. Sparagi al burro nero.

Lessate gli sparagi in acqua salata ; scolateli sopra un pannolino, indi accomodateli sul piatto versandovi sopra del burro fritto e divenuto di colore scuro. Serviteli con parmigiano grattato a parte.

85. Radiche alla genovese.

Raschiate con un coltello le radiche, fatele lessare con acqua e sale, e servitele condite con olio, sale e finocchio pestato e disciolto nell'aceto.

86. Scorzonera alla salsa.

Pulite la scorzonera raschiandola con un coltello ; fatela lessare con acqua e sale, e quando è cotta ritiratela dalla caldaia, fatela sgocciolare, accomodandola in un piatto ; poi conditela con una salsa piccante a piacere.

87. Scorzonera alla genovese.

Preparate un soffritto di cipolla e prezzemolo trinciati, e burro ; indi prendete 2 mazzi di scorzonera ; mondatela, tagliatela a pezzi lunghi 8 o 10 centimetri, lavatela in acqua fresca, e gettatela nel soffritto, salando convenientemente: dopo un quarto d'ora di cottura, aggiungete un pizzico di farina, rimestate, lasciate cuocere per altri 10 o 12 minuti, e finalmente versatevi 2 torli di uova sbattuti insieme ad un po' di agro di limone, e 2 cucchiainate di brodo, rimestando ancora e ritirando subito dal fuoco, prima che l'umido alzi il bollore.

88. Scorzonera al burro.

Cuocete in acqua salata la scorzonera, indi tagliatela e mettetela in teglia con burro, facendola rosolare e unendovi sale e pepe. Prima di ritirarla unitevi un poco di *sugo di carne* descritto al N. 22, e da ultimo spolverizzatela di formaggio e servitela.

89. Fagiolini in erba al pomodoro.

Nettate i fagiolini, spuntandoli alle estremità e togliendo loro i filamenti, se ne hanno; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare un poco, e, tuttora bagnati, metteteli in un tegame con olio, sale, pepe, cipolla trinciata e prezzemolo. Ponete al fuoco il tegame col suo coperchio, fate cuocere lentamente, e quando i fagiolini cominciano a prosciugarsi, aggiungetevi del sugo di pomodoro, lasciandoli finir di cuocere e stando attenti perchè non si attacchino al fondo.

90. Fagiolini in erba, al burro.

Fate lessare i fagiolini, scolatene l'acqua, e metteteli in una cazzaruola con burro, poco pepe e poco sale, lasciandoli così finir di cuocere per altri 12 o 15 minuti; rivoltateli spesso, e per ultimo aggiungetevi del buon parmigiano grattato.

91. Fagiolini in fricasea.

Lessate prima a mezza cottura i fagiolini e scolateli bene; poi fateli finir di cuocere procedendo come abbiamo detto per i *carciofi in fricasea*, N. 80; solo si avverta di bagnare i fagiolini con un poco di brodo, se prima d'essere completa-

mente cotti prosciugassero troppo. Acciocchè i fagiolini prendano un bel colore verde, gettate nell'acqua, quando bolle, una presa di soda insieme con il sale.

92. Fagiolini in bianco.

Lessate i fagiolini, quindi fateli rosolare leggermente nel burro, condendoli con sale e pepe.

Versatevi poi una *besciamella* preparata con panna, burro e farina, come è stato indicato al N. 27, e serviteli con un contorno di pane fritto nel burro, tagliato a mandorla.

93. Fagiolini dall'occhio in salsa.

Spuntateli e tagliateli in 3 pezzi ciascuno. Metteteli al fuoco con 2 spicchi d'aglio interi, pomodori crudi passati dallo staccio, sale, pepe, olio e tanta acqua diaccia da ricoprirli. Poi fateli bollire adagino, e avvertite che vi rimanga un poco di sugo ristretto prima di servirli.

94. Piselli alla casalinga.

Lavate i piselli freschi, sgranati, nell'acqua diaccia, e senza sgocciolarli tanto, metteteli in una cazzaruola con cipolla trinciata, prezzemolo, olio, sale, pepe, e, se vi aggrada, qualche pezzetto di prosciutto, o di carnesecca. Coprite poi la cazzaruola e lasciate cuocere a fuoco moderato, avvertendo di tramenare di tanto in tanto, affinchè i piselli non prendano di bruciaticcio; potete via via bagnarli con brodo, oppure con acqua calda, ove prosciugassero troppo.

95. *Piselli alla francese.*

Prendete 4 cipolle novelline e un mazzetto di prezzemolo e fate rosolare al fuoco con 60 grammi di burro ; quindi versatevi 2 ramaioli di brodo e fate bollire alquanto. Quando le cipolle saranno molto cotte, passatele per lo staccio, spremendole bene, quindi mettete al fuoco 2 litri di piselli col sugo ottenuto, unendovi pure 2 grumoli di lattuga. Conditeli con sale e pepe e fateli bollire lentamente, saltellandoli di tanto in tanto.

Quando saranno a mezza cottura, aggiungete altri 60 grammi di burro, intriso in un cucchiaino colmo di farina, e bagnate con brodo, se occorre. Unitevi pure un pizzico di zucchero. Prima di servirli, legateli con 3 o 4 torli d'uova, e mandateli in tavola contornati di crostini fritti nel burro.

96. *Piselli alla straniera.*

Trinciate alquanto cipolla a fette sottilissime e mettetela in una cazzaruola, al fuoco, con un pezzo di burro. Rosolata che sia, versate un pizzico di farina, mescolate, e dopo aggiungetevi, a seconda della quantità, un ramaiolo o due di brodo. Lasciate così cuocere la farina.

Versatevi i piselli, conditeli con sale e pepe e, quando avranno raggiunto mezza cottura, aggiungete due grumoli interi di lattuga. Lasciate bollire lentamente, avvertendo che il sugo non riesca troppo denso.

Vi è chi indolcisce i piselli con un poco di zucchero, e in tal caso occorre metterne meno di un cucchiaino.

97. Piselli colla carnesecca.

Mettete al fuoco un battuto di carnesecca, prezzemolo, aglio e olio. Conditelo con poco sale e pepe, e quando l'aglio sarà colorito buttate giù i piselli.

Allorchè avranno ritirato tutto l'unto, finite di cuocerli con brodo o con acqua.

98. Piselli alla romana.

Prendete 2 cipolle novelline e dividetele nel mezzo; quindi fatele soffriggere con olio e una buona dose di prosciutto, tagliato a dadi, finchè questo non sia accartocciato. Allora mettetevi i piselli condendoli con una presa di pepe e poco sale; finite di cuocerli aggiungendovi a mano a mano un poco di brodo ed anche un pezzetto di burro. Prima di servirli, togliete la cipolla.

Le bucce dei piselli, quando sono tenere e fresche, si possono adoprare cuocendole nell'acqua e passandole per lo staccio, ottenendo così una specie di passato, di cui potete servirvi per unire al brodo delle zuppe di erbaggi, o di una minestra di riso e cavolo.

99. Tàccole alla milanese.

In Lombardia chiamano tàccole i piselli verdi col loro guscio, o baccello, prima che sieno giunti a maturazione. Questi si nettano come i fagiolini in erba, spuntandoli cioè alle estremità e privandoli dei filamenti; si fanno lessare con acqua e sale, si scolano, e si rimettono al fuoco in una cazzaruola, con un pezzetto di burro; scorsi pochi minuti, si aggiunge del parmigiano grat-

tato, si rimescola un poco col mestolo e si serve caldo.

100. Funghi nel tegame.

Prendete dei funghi porcini, giovani; raschiate i gambi, onde toglier via la terra; lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare e tagliateli a fette alquanto sottili: metteteli allora in un tegame con olio sufficiente, alcuni spicchi d'aglio, nepitella, sale e pepe, e lasciate cuocere a fuoco moderato, tramenando qualche volta affinchè i funghi non si attacchino al fondo.

Potrete anche aggiungervi un po' di sugo di pomodoro, se vi aggrada.

101. Funghi alla pagnotta.

Cuocete un chilogrammo di funghi con soffritto di cipolla e burro, salando quanto occorre, e quando sono a mezza cottura bagnateli con un poco di vin bianco di bottiglia. Intanto prendete una pagnotta di 500 grammi di forma rotonda, levatele la corteccia più abbrostolita a forza di grattarla; fate al disotto, nel centro, un buco della grandezza di uno scudo, e introducendo in questo le dita, o meglio un cucchiaino, estraetene quanta più midolla vi sarà possibile.

Quando i funghi saranno cotti, in modo che restino con abbondante umido, ne empirete la pagnotta già vuotata, versandovi, pel buco praticatovi, funghi ed intinto; quindi, turato con un pezzo di pane il buco medesimo, porrete la pagnotta così riempita in una cazzaruola adattata, sul fondo della quale avrete già distese alcune fette di prosciutto: allora ungetela con burro,

spargetevi un poco di sale, e fatela cuocere con fuoco sotto e sopra, finchè abbia rosolato alquanto. Dopo di che accomodate diligentemente la pagnotta in un piatto, togliendo via le fette del prosciutto, e servitela così semplicemente, o con qualche salsa di vostro gusto.

102. Funghi alla francese.

Affettate 500 grammi di funghi sanissimi; mettete al fuoco in una cazzaruola mezzo etto-grammo di burro, un cucchiaino di olio fino, mezza cipolla tritata e uno spicchio d'aglio. Quando avrà preso colore, aggiungetevi 2 acciughe tritate e un pizzico di prezzemolo. Quindi unitevi i funghi, condendoli con pepe e poco sale, e 2 cucchiaini di sugo di pomodoro semplice. Bagnate con brodo se occorre. A mezza cottura aggiungete un pezzo di burro intriso nella farina. Prima di ritirarli dal fuoco, spremetevi un po' di sugo di limone; quindi serviteli contornati di crostini fritti.

103. Ovoli in fricassea.

Fate un soffritto di cipolla e burro e mettetevi gli ovoli, che avrete prima puliti, immersi in acqua fresca, sgocciolati e tagliati a pezzi; saltate convenientemente, lasciate cuocere a fuoco lento, rimestando più volte, ed appena ritirata dal fuoco la cazzaruola, aggiungetevi 2 torli di uova sbattuti insieme con un poco d'agro di limone; rimestateli ancora, e serviteli in tavola.

104. Ovoli alla parmigiana.

Scegliete gli ovoli più giovani, cioè quelli chiusi in forma d'uovo, nettateli, tagliateli a pic-

coli tocchettini e cuoceteli nel burro condendoli soltanto con pepe e sale. Prima di servirli, cospargeteli di parmigiano grattato.

Se aggiungerete del sugo di carne riusciranno anche migliori.

105. Cappelle di ovoli sulla gratella.

Prendete 6 cappelle di ovoli, toglietene la pellicina che le ricopre, conditele con olio, pepe, sale, un po' di sugo di limone e prezzemolo trito; quindi stendete un foglio di carta unta sulla gratella, collocatevi sopra le cappelle dei funghi, e dopo cotte da ambe le parti servitele con acciugata e sugo di limone.

106. Tartufi alla lionese.

Prendete dei tartufi belli grossi; lavateli a più acque, servendovi anche d'uno spazzolino onde toglierne tutta la terra che può trovarsi nelle cavità; indi asciugateli, e così intieri metteteli in un tegamino di rame con lardo grattugiato, vino bianco, 2 foglie di alloro e sale; il vino, però, in dose tale che i tartufi non rimangano scoperti.

Fateli così cuocere per circa 20 minuti a fuoco lento, rivoltandoli più volte; infine ritirateli dal fuoco, lasciando l'intinto, e serviteli asciutti sopra un tovagliuolo ripiegato ed accomodato in un piatto.

107. Tartufi alla parmigiana.

Nettate e lavate i tartufi, come abbiamo detto sopra; affettateli sottilissimi; metteteli in una teglia alternandoli con altrettante fette sottilissi-

me di parmigiano, avvertendo però di cominciare dai tartufi. Conditeli con sale, pepe e molto olio. Appena avranno alzato il bollore, spremetevi il sugo di mezzo limone e levateli dal fuoco servendoli subito.

108. Tartufi con le uova.

Mettete al fuoco burro quanto occorre, e appena sarà strutto gettatevi le uova sbattute e condite con sale e pepe. Poco dopo unitevi i tartufi, mescolate ben bene, e servite caldissimo.

109. Tartufi col vino Madera.

Nettate 6 tartufi e tagliateli a fette sottili; 7 o 8 minuti avanti di servirli metteteli in un tegame con mezzo ettogrammo di burro strutto, un po' di sale e mezzo bicchiere di vino di Madera. Coprite il tegame e fate bollire forte finchè il sugo sia condensato. Allora ritiratelo dal fuoco, aggiungete ai tartufi 2 cucchiaini di *sugo di carne* descritto al N. 22, e 75 grammi di burro con qualche fogliolina di prezzemolo trito; rimetteteli un poco sul fuoco senza però lasciarli bollire, e serviteli con crostini di pane fritti nel burro.

110. Patate in umido.

Tritate un pezzo di grasso di manzo e mettetelo in una cazzaruola con altrettanto burro, 2 spicchi d'aglio e qualche foglia di ramerino trinciati: lasciate soffriggere un poco; indi unitevi le patate, che avrete già mondate e tagliate a pezzi; salate convenientemente, e aggiungetevi per ultimo del sugo di pomodoro o della conser-

va disciolta in poc'acqua calda. Fate finir di cuocere, e se le patate prosciugassero troppo prima di esser cotte, vi aggiungerete un poca di acqua bollente, o del brodo, che lascerete poi consumare.

111. Patate col pomodoro.

Preparate un soffritto di olio e cipolla trinciata; unitevi le patate, già mondate della loro buccia e tagliate a pezzi; salate secondo il bisogno, rimestate, lasciate grogiolare un poco, indi bagnate con pochissima acqua, e infine aggiungete abbondante sugo di pomodoro, e lasciando finir di cuocer le patate, concentratele nell'umido. Vi si può aggiungere, volendo, anche un poco di pepe e spezie.

112. Patate arrosto.

Si mondano, e si fanno semplicemente rosolare in una cazzaruola con burro e sale, ovvero « nella ghiotta » coll'unto colatovi dall'arrosto. L'essenziale è di far loro prendere un bel colore da ogni parte, senza lasciarle abbruciare.

113. Patate al burro.

Mondate le patate, tagliatele a pezzi e mettetele a cuocere con alcune cucchiainate di brodo e un po' di prezzemolo sottilmente tritato. Quando sieno quasi cotte, aggiungetevi un bel pezzo di burro, rimestate, lasciate compiere la cottura, avvertendo che le patate non debbono rosolare, ma bensì rimanere alquanto prosciugate.

114. Patate coi tartufi.

Lessate a mezzo le patate, sbucciatele e tagliatele a fette sottili; quindi mettetele a suoli in una teglia unendovi pure dei tartufi, anch'essi affettati sottilmente, e cospargetele con parmigiano grattato. Aggiungetevi qua e là varî pezzetti di burro, condite con sale e pepe, e, quando cominciano a soffriggere, bagnatele con brodo, o meglio ancora, con *sugo di carne* descritto al N. 22. Prima di levarle dal fuoco strizzatevi un po' d'agro di limone, e mandatele in tavola ben calde.

115. Patate in bianco.

Contenetevi in tutto come nella ricetta dei *cardoni in bianco*, N. 61.

116. Patate all'inglese.

Fate cuocere le patate in acqua e sale, e quando cedono sotto la pressione del dito, scolatele dall'acqua e lasciatele ancora sul fuoco, a cazzaruola scoperta, finchè siano asciutte.

Allora sbucciatele, mettetele sotto un tovagliuolo e servitele con burro fresco a parte.

117. Cestine di patate.

Scegliete delle belle e grosse patate di buona qualità e date loro, col coltello, la forma di cestine. Lessatele a metà nell'acqua e sale, quindi finite di cuocerle nella teglia col burro.

Riempitele poi di piselli, punte di asparagi e fagiolini, già cotti col burro, e servitele.

118. Polpette di patate.

Prendete un chilogrammo di patate, lessatele come si è detto al N. 4, pelatele e pestatele a poche per volta nel mortaio rendendole come una pasta, la quale poi passerete per lo staccio, premendo col mestolo: mettete allora questa pasta in un tegame, aggiungetevi del prezzemolo tritato, uova sbattute, parmigiano grattato e sale necessario. Rimestate il tutto, onde assimilarlo ben bene, e formatene poscia tante polpette della grossezza di un uovo di piccione, le quali avvolgerete nel pangrattato e farete rosolare con burro in una teglia, osservando di rivoltarle delicatamente colla lama di un coltello allorchè abbiano preso il colore da una parte, e così farle poi rosolare anche dall'altra.

Queste polpette si possono servire semplicemente, e meglio ancora con sugo di pomodoro; in tal caso questo vi si aggiunge dopo che hanno rosolato da ambe le parti, lasciandole poi sul fuoco per altri 10 minuti.

119. Tortino di patate.

Prendete 500 grammi di patate belle grosse, lessatele, sbucciatele, e, calde bollenti, passatele per lo staccio.

Frattanto preparate una besciamella con 30 grammi di farina, 25 grammi di burro e latte quanto occorre, cioè mezzo bicchiere circa. Versate in questa besciamella le patate già cotte e passate, mettetele sul fuoco, lavorandole sempre acciocchè si affinino, e aggiungetevi altri 25 grammi di burro, sale, e, se occorre, ancora un

po' di latte, ma in modo di ottenere una pasta non troppo morbida.

Ritirate dal fuoco, e quando il composto sarà diaccio, aggiungetevi 2 uova e 2 cucchiainate di parmigiano grattato.

Finalmente prendete una teglia di rame di proporzionata grandezza, ungetela col burro, spolverizzatela di pangrattato fine e versatevi il composto dopo averlo bene mescolato. Date a questo la forma di una schiacciata alta un dito, e fatelo rosolare nel forno da campagna.

Servitelo caldo, presentandolo dalla parte riuscita più appariscente.

Se volete dare una forma più elegante, cuocete il composto in piccoli stampini di rame, ottenendo così diversi tortini.

120. Fagioli alla fiorentina.

Lessate i fagioli nell'acqua, levateli asciutti, e gettateli in un tegame dove bollerà già forte l'olio in proporzione, e diverse foglie di salvia; potrete aggiungere uno spicchio d'aglio se vi aggrada. Conditeli con pepe e sale.

Quando avranno soffritto tanto da aver ritirato tutto l'unto, avvertendo però di scoterli spesso affinchè non attacchino, versatevi un poco di sugo semplice di pomodoro, e quando vi avranno bollito alquanto, levateli e serviteli.

121. Fagioli alla romana.

Prendete i fagioli che vi occorrono, lessateli con acqua e sale, ritirateli dalla loro broda con una mestola bucata, e rimetteteli al fuoco con un soffritto di burro e cipolla, aggiungendo

un poco di pepe, noce moscata grattata, e 2 o più acciughe salate, secondo la quantità dei fagioli: queste le avrete prima ben disfatte in poc'olio, stemperandole con alcune cucchiariate della broda stessa dei fagioli.

Lasciate consumare alquanto l'umido, poscia ritirate dal fuoco i fagioli e serviteli caldi.

122. Fagioli in umido.

Prendete dei fagioli bianchi sgranati, metteteli al fuoco in una stufaiuola con un poco di burro e brodo in quantità sufficiente da ricoprirli, e lasciateli cuocer lentamente; quando avranno prosciugato alquanto, aggiungetevi del buon *sugo di carne* descritto al N. 22, ed altro brodo se occorre, lasciandoli finir di cuocere.

Se i fagioli fossero secchi, invece che freschi, converrebbe lessarli prima nell'acqua, senza però farveli completamente cuocere; in tal caso, quando si mettono al fuoco, non ci abbisogna che pochissimo brodo per bagnarli, e, volendo, può anche bastare a compierne la cottura il solo sugo di carne.

123. Fave fresche in istufa.

Prendete dei baccelli di fave grossi, sgranateli e sbucciate le fave.

Fate un battuto con una cipolla novellina, mettetela al fuoco con olio, e quando comincia a rosolare gettateci del prosciutto grasso e magro, tagliato a piccoli dadi. Poco dopo gettateci le fave aggiungendovi alcuni grumoli di lattuga tagliati e qualche pezzetto di carciofo. Condite con sale e pepe, e finite di cuocere con brodo.

124. Fave alla portoghese.

Perchè questo legume sia buono, occorre prenderlo molto tenero; quindi si preferiscono le fave fresche sgranate, prima che siano giunte a compiuta maturazione.

Si cuociono in tutto conforme è indicato pei *piselli alla casalinga*, N. 94. Potrete però aggiungervi un grumolo o più di lattuga tagliata.

125. Lenticchie alla romagnola.

Mettete le lenticchie in un recipiente da cucina con olio, cipolla trinciata, sale e poco pepe; versatevi tant'acqua da ricoprirle, e fatele cuocere lentamente rimescolando più volte, affinchè non attacchino e prendano l'abbruciaticcio.

Avrete intanto pronta altr'acqua bollente, della quale vi servirete per versarne nuovamente sulle lenticchie, a mano a mano che queste, cuocendo, consumano, ed avvertirete di aggiungere un poco di conserva, o sugo di pomodoro, mezz'ora prima di ritirarle dal fuoco.

126. Ovoli ripieni.

Scegliete alquante cappelle di ovoli giovani, piccole e non del tutto aperte; spellatele, lavatele, asciugatele con un tovagliuolo, e riempitene la parte concava con un battuto composto dei gambi stessi dei funghi, qualche pezzetto di carne avanzata già cotta, e poco prezzemolo, il tutto ben tritato ed impastato con un uovo o più, un poca di ricotta, sale sufficiente e spezie. Ammanniti così, accomodateli in una teglia, colla parte ripiena al di sopra; versatevi dell'olio, facendone cadere

un po' anche fra gli spazi, nel fondo della teglia stessa; aggiungete 2 o 3 cucchiainate di brodo, spargetevi del pangrattato finissimo, e fate cuocere al forno, oppure sul fuoco di brace: ma in questo caso sovrapporrete alla teglia un testo di ferro con molto fuoco sopra, onde i funghi si rosolino anche superiormente senza aver bisogno di rivoltarli.

127. Porcini ripieni.

Questi si cucinano e si ammanniscono come è descritto nella precedente ricetta.

128. Carciofi ripieni.

Prendete 12 carciofi, toglietene le foglie esterne, spuntateli, tagliatene il gambo e apritene le foglie in modo da poter cavare loro, con un coltello, il grumolino di mezzo. Questo apritelo, toglietegli il pelo, se vi fosse, e servitevi delle sue foglioline per unirle al seguente ripieno:

Prendete 100 grammi di prosciutto, piuttosto grasso, mezzo spicchio d'aglio, od anche meno, un quarto di cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo e di sedano, un pugnello di funghi secchi, un poco di midolla di pane sbriciolata e un pizzico di pepe. Tritate ogni cosa insieme e riempite i carciofi con questo composto. Poi disponeteli ritti in un tegame, mettetevi olio quant'occorre, e, quando saranno ben rosolati, versatevi un po' d'acqua per finire di cuocerli.

Se vorrete invece riempirli di carne, comporrete il ripieno come segue:

Prendete 200 grammi di vitella di latte, 60 grammi di prosciutto, un quarto di cipolla, un

pizzico di funghi secchi rammolliti, un poca di midolla di pane sbriciolata, una cucchiata di parmigiano grattato, sale e pepe, nonchè il grumolino dei carciofi stessi. Quindi procedete come sopra.

129. *Carciofi seccati.*

Questi carciofi fanno comodo nell'inverno, stagione in cui i carciofi è raro trovarli.

Nel colmo della raccolta, scegliete dunque dei carciofi di buona qualità e giusti di maturazione. Togliete loro tutte le foglie coriacee, spuntateli, mondate un pezzo del gambo e tagliateli in quattro spicchi mondandoli del pelo, se lo avessero.

A mano a mano che li tagliate, gettateli nell'acqua fresca, nella quale avrete versato dell'aceto oppure spremuto il succo di mezzo limone, acciocchè non diventino neri.

Metteteli poi al fuoco in un recipiente di terra con acqua bollente, alla quale darete odore con un mazzetto di erbe aromatiche, come pepolino, basilico, foglie di sedano e simili.

Fateli bollire per 5 minuti onde dar loro mezza cottura, scolateli e metteteli sopra un graticcio ad asciugare al sole; poi infilateli e finite di seccarli all'ombra in un luogo arieggiato.

Allorchè li vorrete friggere o servirvene per contorno agli umidi, li farete rammollire nell'acqua bollente.

130. *Carvolo ripieno.*

Stracottate un poca di vitella di latte con qualche fegatino di pollo e, se vi aggrada, aggiun-

gete pure qualche animella. Quindi tritate tutto ed unitevi una midolla di pane bagnata nel brodo o nel sugo, un cucchiaino di parmigiano ed un uovo. Mescolate bene il composto, che deve servirvi per riempire il cavolo.

Intanto avrete già preparato il cavolo nel modo seguente :

Prendete una palla di cavolo verzotto, toglitene le foglie dure della superficie, mozzatene il gambo e datele mezza cottura facendola bollire in acqua salata. Poi capovolgetela e lasciatela scolare ; quindi aprite tutte le foglie fino al grumolo di mezzo, sul quale verserete tutto il ripieno sopra descritto. Ciò fatto, richiudete accuratamente il cavolo e legatelo in croce. Allora lo farete finire di cuocere nel sugo del suddetto stracotto, unendovi pure un pezzetto di burro e mantenendolo ad un fuoco leggero sotto e sopra.

131. Zucchini ripieni.

Per preparare questa pietanza occorre tagliare gli zucchini a metà per lungo oppure lasciarli interi ; ma ad ogni modo bisogna vuotarli. Per vuotarli interi potete servirvi di un cannello di latta, facendolo passare dall'alto al basso, e se il vuoto non riuscisse sufficiente, allargatelo con un coltellino.

Quindi riempiteli col seguente composto :

Prendete delle bracioline magre di vitella di latte e mettetele al fuoco con un battuto di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, carnesecca tritata, olio, pepe e sale. Quando avranno ritirato l'umido e preso colore, versatevi un poca d'acqua finchè non siano cotte, avvertendo che vi resti del

sugo, che, dopo averlo passato, lascerete in disparte.

Battete la carne asciutta colla lunetta, quindi mescolatela con un uovo, parmigiano grattato, una mollica di pane bagnata nel brodo, e servitela di questo composto per riempire gli zucchini.

Allora metteteli a soffriggere nel burro, che avrete già fatto rosolare, e finalmente fateli finire di cuocere nel sugo delle bracioline, che avrete lasciate in disparte.

Se desiderate invece di riempirli di magro, fate un composto con tonno sott'olio, tritato fine, e impastatelo con uova, parmigiano e un poco della midolla tolta dagli zucchini; condite con pepe e punto sale. Cuoceteli nel burro e bagnateli con sugo di pomodoro.

132. Cipolle ripiene coi funghi.

Mondate le cipolle che vi abbisognano, scottatele nell'acqua bollente, tagliatele in mezzo e vuotatele, togliendo loro gl'involuceri interni che triterete e farete soffriggere un poco in una cazzaruola con olio, sale, ed alcuni funghi freschi, già mondati. Poscia mettete questo soffritto nel mortaio e pestatelo ben bene; unitevi un uovo, o più, secondo la quantità del ripieno che dovrete fare; aggiungete della midolla di pane inzuppata nel latte, oppure della ricotta, parmigiano grattato, spezie, e sale; seguitate a pestare e mescolar tutto insieme finchè siasi bene assimilato, poi riempitene le mezze cipolle già vuotate, come è detto sopra. Così ammannite, accomodatele in un tegame in modo che non se ne perda il ripie-

no ; versateci sopra olio a sufficienza e fatele cuocere al forno, ovvero sul camino, con fuoco sotto e sopra.

133. Cipolle ripiene di tonno.

Tagliate in mezzo e vuotate le cipolle dopo averle scottate per alcuni minuti nell'acqua bollente, come si è detto sopra; mettete sul tagliere le loro sfoglie interne, che avrete tolte per fare i vuoti; unitevi del tonno sott'olio o tonno fresco già lessato, e un poca di mollica di pane inzuppata nel latte, e tritate minutamente. Ponete poi questo battuto in un recipiente, aggiungetevi 2 o 3 uova, secondo la quantità del ripieno da farsi, del parmigiano grattato, spezie, sale necessario, e rimestate il tutto col mestolo. Allora mettete dell'olio in una teglia, accomodatevi le mezze cipolle suddette, ponendole una accanto all'altra colla parte vuota di sopra; versate in ognuna di esse qualche goccia d'olio; riempitele poscia col composto descritto; spolverizzatele superiormente con pangrattato e fatele cuocere con fuoco sotto e sopra, o, meglio ancora, al forno.

134. Pomodori ripieni.

Scegliete pomodori ben maturi, tagliateli in mezzo, togliete loro i semi e riempiteli col composto seguente, in modo che ricopra tutta la superficie del pomodoro stesso e ne riempia bene i buchi. Prendete un pezzo di cipolla, sedano e prezzemolo; quindi fatene un battuto che metterete a soffriggere con un pezzo di burro. Quando avrà preso il colore nocciola, unitevi qualche fungo secco, rammollito nell'acqua calda e tritato finissimo.

Aggiungete un cucchiaino di pappa cotta nel latte, mettetevi pepe e sale, e lasciate bollire qualche momento bagnando, se occorre, il composto col latte. Quindi toglietelo dal fuoco e lasciatelo freddare alquanto; quando sarà tiepido, versatevi del parmigiano grattato e un rosso d'uovo, lavorandolo un poco. Se il composto rimanesse troppo compatto, metteteci anche la chiara.

Quando avrete riempito i pomodori come abbiamo detto, metteteli in teglia con olio e burro, e fateli cuocere fra due fuochi.

135. Melanzane ripiene.

Staccate dalle melanzane, dette anche pe-tonciani, l'involucro presso il gambo che serve loro di calice, tagliatele in mezzo e lavatele in acqua fresca; poi, con un cucchiaino, vuotatele della polpa facendole lessare sino a mezza cottura. Rimettetele poscia nell'acqua fresca, e lessate, per poco, nella stessa pentola, anche la polpa estratta dalle melanzane, che passerete egualmente nell'acqua fresca. Dopo alcuni minuti la spremerete e la pesterete nel mortaio unitamente a 2 spicchi di aglio, con una manciata di funghi secchi già ammollati, o meglio funghi freschi, fatti però prima soffriggere nell'olio.

Quando il tutto sarà ben pestato, unitevi un uovo, un poca di ricotta, del parmigiano grattato, spezie e sale a piacere, mescolando ogni cosa onde assimilare bene il composto, del quale riempirete le mezze melanzane già vuotate come è detto sopra, avvertendo prima di farle sgocciolare e poi spolverizzarle internamente con poco sale. Finalmente, così preparate, accomodatele in una teglia con olio e fatele cuocere al forno.

Sformati.

136. Sformato di spinaci.

Lessate gli spinaci e passateli per lo staccio; quindi conditeli con pepe, sale, un po' di cannella in polvere, burro, uova, parmigiano e alcune cucchiainate di *besciamella* descritta al N. 27. Rimestate bene questo composto, e versatelo in una forma, già imburata, cuocendolo poi a bagnomaria. La forma deve essere liscia e bucata nel mezzo.

Sformatelo poi ben caldo, servitelo colmando il vuoto del centro con un umido di rigaglie di pollo e vitella di latte, fra cui unirete pure alcuni pezzetti di funghi secchi rammolliti.

137. Sformato di piselli freschi.

Prendete 50 grammi di prosciutto grasso e magro, una cipolla novellina, qualche foglia di prezzemolo, e fatene un battutino che metterete al fuoco con olio. Appena sarà rosolato, versatevi 600 grammi di piselli sgranati, e conditeli con sale e pepe. Quando saranno cotti, passatene una quarta parte, e mescolate il passato con 30 grammi di burro intriso in 20 grammi di farina e diluito sul fuoco con qualche cucchiaino di *sugo di carne* (N. 22) o brodo. Aggiungete una cucchiainata di parmigiano grattato e 3 uova sbattute; mescolate bene ogni cosa insieme, e cuocete il composto in uno stampo semplice a bagnomaria, che avrete già unto con burro, avvertendo

di frapporre un foglio imburrato fra il fondo dello stampo e il composto.

La suddetta dose serve per 8 persone.

138. Sformato di piselli secchi.

Preparate un passato di piselli secchi, come è indicato al N. 37, conditelo con poca *besciamella* descritta al N. 27, e *sugo di carne* la cui ricetta è al N. 22, e quando sarà freddo, impastatelo con uova e parmigiano grattato.

Poi fate cuocere come sopra.

139. Sformato di finocchi.

Nettate i finocchi togliendo loro le foglie più dure, e tagliateli a spicchi. Cuoceteli, ma non troppo, nell'acqua salata; poi scolateli bene e fateli soffriggere con un pezzetto di burro. Conditeli con sale e pepe. Quando avranno ritirato tutto il burro, bagnateli con un poco di latte; e quando avranno succhiato anche questo, aggiungetevi un po' di *besciamella* descritta al N. 27. Allora ritirateli dal fuoco, e quando saranno diacci uniteci del parmigiano grattato ed uova frullate quante ne occorrono.

Versate il composto in una forma liscia, oppure bucata nel mezzo, già imburrata, procedendo per la cottura come per gli altri sformati.

140. Sformato di cavolfiore.

Prendete una palla di cavolfiore che sia di 350 grammi all'incirca. Datele mezza cottura in acqua salata, e poi tagliatela a pezzetti che metterete a soffriggere con 30 grammi di burro; quando lo avranno ritirato, finite di cuocerli ba-

gnandoli con 3 dita di bicchiere, di latte, o più se occorre. Quindi passateli per lo staccio, o lasciateli così come più vi aggrada. Fate allora una *besciamella* con mezzo bicchiere di latte, seguendo il modo indicato al N. 27, 30 grammi di burro, e un cucchiaino non colmo di farina, aggiungetela al composto insieme con 3 uova frullate e 30 grammi di parmigiano grattato. Cuocetelo in uno stampo liscio, a bagnomaria, e servitelo ben caldo.

Fatto nella suddetta dose può servire per 6 persone all'incirca.

141. Sformato di cardoni.

Lessate il cardone e tagliatelo a piccoli pezzi; poi fate lo sformato, regolandovi esattamente come nel numero precedente.

142. Sformato di fagiolini.

Scottate in acqua bollente e salata 500 grammi di fagiolini, dopo averli nettati; levateli asciutti e gettateli nell'acqua diaccia. Poi fateli finire di cuocere in un tegame con alquanto *sugo di carne* descritto al N. 22, e un po' di brodo se occorre.

Preparate intanto una *besciamella* con 30 grammi di burro, una cucchiainata di farina e 2 dita di bicchiere di latte. Legate con questa i fagiolini già diacci, aggiungendovi del parmigiano grattato e 4 uova frullate. Mescolate quindi bene il composto e versatelo in uno stampo liscio, già imburrito, e il cui fondo avrete coperto con un foglio.

Cuocetelo come gli altri sformati.

La suddetta dose può servire per 7 o 8 persone.

143. Sformato di carciofi.

Togliete ai carciofi le foglie esterne, spuntateli, sbucciatene i gambi, tagliateli in 4 spicchi e fateli bollire per 5 minuti nell'acqua salata. Levateli asciutti e passateli dallo staccio. Regolatevi poi come negli altri sformati, abbondando nel burro, parmigiano e uova. Se avete del sugo di carne, potete aggiungervelo per renderlo più saporito. Cuocetelo a bagnomaria.

144. Sformato di funghi.

Prendete 300 grammi di funghi porcini, nettateli bene, lavateli a più acque e tagliateli a pezzi piccolissimi. Fateli soffriggere alquanto con burro, e finite di cuocerli con *sugo di carne* (N. 22). Poi ritirateli dal fuoco, e quando saranno diacciati legateli con *besciamella* descritta al N. 27, parmigiano, 2 uova, e fateli assodare a bagnomaria.

Questa dose può bastare per 5 persone.

145. Sformato di zucchini.

Se vorrete servire 4 o 5 persone adoperate le dosi seguenti:

Prendete 300 grammi di zucchini e tagliateli a tocchetti. Preparate un battuto con poca cipolla, prezzemolo, sedano e carota, e fatelo soffriggere con olio. Quando sarà colorito, versatevi gli zucchini. Bagnateli con acqua o brodo, se occorre, per tirarli a cottura, quindi passateli per lo staccio.

Lasciateli freddare ed aggiungete 2 uova e 20 grammi di parmigiano grattato.

Allora unitevi una besciamella fatta con 30 grammi di burro, un cucchiaino di farina e 200 grammi di latte. Mescolate bene il composto e versatelo in uno stampo bucato se volete servirlo con un umido delicato; altrimenti cuocetelo in uno stampo semplice.

146. Sformato di patate.

Preparate il passato di patate come al N. 33. Quando è freddo aggiungetevi 2 uova e un poco di parmigiano; versatelo in uno staccio bucato, già unto col burro, e fatelo assodare a bagnomaria.

Quindi sformatelo e riempitelo con carne in umido, aggraziata col sapore di funghi secchi.

147. Sformato di carote.

Prendete un chilogrammo di carote fresche e rosse; raschiatele bene all'intorno, tagliatele a fette sottili e date loro mezza cottura in acqua salata.

Ciò fatto, scolatele e mettetele in cazzaruola con un ettogrammo di burro e 2 fette di prosciutto magro: poi cuocetele lentamente tenendole coperte.

Se occorre, bagnatele con qualche cucchiainata di *sugo di carne* descritto al N. 22.

Quando saranno cotte passatele dallo staccio, unitevi un bicchiere di *besciamella* secondo che è stato detto al N. 27, nonchè 5 uova sbattute e qualche cucchiainata di *sugo di carne*.

Mescolate bene il tutto, quindi ungete di burro

lo stampo, versatevi il preparato e fatelo assodare a bagnomaria.

Se lo preferiste crostato, polverizzate lo stampo con pangrattato, e fate cuocere con fuoco sotto e sopra, oppure nel forno.

148. Pasticcio di carciofi e piselli.

Mondate 12 carciofi da tutte le foglie dure non mangiabili, divideteli nel mezzo e togliete loro il pelo se lo hanno. Prendete pure 150 grammi di piselli sgranati, e, insieme coi carciofi, date loro mezza cottura di pochi minuti nell'acqua salata. Poscia gettateli nell'acqua fresca, ritraeteli da quella, asciugateli bene, e tagliate i carciofi in altre due parti.

Mettete poi tutto insieme al fuoco con 40 grammi di burro, pepe e sale, e finite di cuocerlo con *sugo di carne*, che troverete descritto alla ricetta N. 22.

Fate intanto una besciamella con 10 grammi di burro, una cucchiata di farina e sugo di carne quanto basta.

Versate quindi il composto sopra descritto in un vassoio che regga al fuoco, conditelo a strati con la besciamella e con 50 grammi di parmigiano grattato, e in ultimo copritelo con una pasta frolla fatta nelle dosi seguenti :

Grammi 230 di farina; 85 grammi di zucchero a velo; 70 grammi di burro; un uovo; 30 grammi di lardo.

Quando avrete coperto il pasticcio con la sfoglia, doratelo con torlo d'uovo e cuocetelo nel forno da campagna. Poi servitelo caldo.

Nelle dosi suddette serve per 7 o 8 persone.

Insalate.

149. Insalata per famiglia.

Trinciate alcuni peperoni e cetriuoli sotto aceto; affettate qualche pezzetto di carne cotta, avanzata dal pranzo antecedente; unitevi l'insalata prescelta e mescolate il tutto, dopo aver condito con sale, aceto, olio e pepe. Vi si possono anche aggiungere delle patate lesse, tagliate a fette, e 2 acciughe salate già pulite e fatte a pezzetti.

150. Giardiniera.

Mondate e lessate con acqua e sale i seguenti ortaggi: fagiolini in erba, zucchine, barbabietole, navoni, ramolacci e sedano, procurando di dare a ciascuno di essi una conveniente cottura; indi tagliateli a listerelle e conditeli tutti insieme con olio, limone, sale e pepe. Mettete poscia in un bicchiere alcuni torli di uova, agro di limone, sale e poc'olio; sbattete bene il composto e fatelo condensare al fuoco in una piccola cazzaruola, senza lasciarlo bollire, avvertendo di agitare continuamente col frullino per tutto il tempo che terrete questo condimento sul fuoco. Prendete finalmente una forma da pasticci, di quelle scannellate tutto all'intorno ed aventi un tubo cilindrico in mezzo; adagiate in ogni scannellatura una lista di ciascuno dei suddetti ortaggi già lessati, e finite di riempir la forma con quelli che vi rimangono, alternandoli sempre fra loro.

Ciò fatto, rovesciate la forma in un piatto, versate il condimento già descritto sulla vostra giardiniera, nel vano lasciato dal tubo, e servitela fredda.

151. Insalata composta in maionese.

Prendete dell'insalata romana, oppure lattuga, mondatela, lavatela e tagliatela a strisce. Unitevi alcune barbabietole e patate lessate e tagliate a fette sottili. Aggiungetevi alcune acciughe lavate, nettate e tagliate a pezzi, ed infine un po' di pesce lesso sminuzzato. Potete anche aggiungervi un pugnello di capperi sotto aceto, e la polpa di 2 o 3 olive. Condite tutto insieme con olio, sale e poco aceto, rivoltando bene l'insalata acciocchè prenda il condimento. Frattanto preparate così la salsa maionese:

Frullate alquanto in una tazza o in un pentolino 2 rossi d'uovo, crudi e freschi; quindi versatevi lentamente, e quasi a goccia a goccia, 6 o 7 cucchiainate d'olio d'oliva; poi, frullando sempre, spremetevi il sugo di un limone e unitevi un pizzico di senapa. Se la salsa riesce bene, deve sembrare una crema molto densa, ma occorre lavorarla più di 20 minuti. In ultimo mettetevi sale e pepe bianco.

Per essere più sicuri dell'esito, potete aggiungere un rosso d'uovo assodato ai 2 torli crudi.

Finalmente spalmate con questa salsa la superficie dell'insalata, e guarnitela con qualche fettina di barbabietole e patate disposte sopra con gusto.

152. *Insalata di patate.*

Lessate 500 grammi di patate, sbucciatele e, dopo averle tagliate a fette sottili, mettetele in un'insalatiera.

Preparate intanto un battuto composto di 30 grammi di capperi sott'aceto, 5 cetriolini, 2 peperoni, 4 cipolline pure sott'aceto, 4 acciughe salate e nettate, e una costola di sedano. Fatto il battuto, mettetelo in una scodella; quindi tritate bene 2 uova sode ed unitele al battuto mescolandolo bene e condendolo con molto olio, poco aceto, sale e pepe. Con questa miscela, che sarà divenuta piuttosto liquida, condite le patate.

Quest'insalata, fatta nella suddetta dose, può bastare per 6 persone.

153. *Cappon magro alla genovese.*

Empite un bicchiere con un terzo di aceto e 2 terzi di acqua; scioglietevi un pizzico di sale, e con questo liquido bagnate 3 ettogrammi di pane biscottato a fette, le quali avrete prima strofinate un poco con aglio e accomodate in recipiente di terraglia. Lasciate così rinvenire tali biscotti, ed intanto fate lessare in una pentola un cavolfiore, 3 ettogrammi di fagiolini in erba, un sedano e 2 carote, il tutto ben mondato; e fate pure cuocere a parte, in pentole separate, delle barbabietole, 2 ettogrammi di patate e 2 mazzi di scorzonera.

Sgocciolate e lasciate freddare tutti questi ortaggi; poi conditeli separatamente in altrettanti piatti con sale, aceto ed olio, avvertendo che le patate e le barbabietole dovranno esser pelate e tagliate a fette, ed il restante tagliato a pezzetti.

Lessate inoltre un bel pesce (ragno, nasello, ombrina), toglietene la testa e le lische e conditelo con olio, limone e sale: lessate pure un'arigusta, sgusciatela, tagliatela a pezzi e conditela come il pesce suddetto. Lessate finalmente un mazzo di ramolacci e 6 carciofi tagliati a spicchi: poscia friggete in una padella 2 o 3 dozzine di gamberi di mare: fate assodare 8 uova, e, fredde che siano, tagliatele a quarti; preparate 24 olive di Spagna: 6 acciughe salate, pulite, private della lisca e fatte a pezzetti: 50 grammi di mosciame tagliato in sottilissime fette, 40 grammi di capperi, 20 funghi sott'olio e 2 dozzine di ostriche tolte dal loro guscio.

Frattanto fate la salsa seguente:

Pestate nel mortaio 2 acciughe salate, che prima avrete ben pulite e private della loro lisca; indi aggiungetevi una manciata di prezzemolo, 2 spicchi di aglio, 75 grammi di pinocchi, 25 grammi di capperi, 2 o 3 rossi di uova sode, della midolla di pane inzuppata nell'aceto, la polpa di 6 od 8 olive di Spagna, o il doppio di olive nostrali conciate, ed infine del sale, e pesterete il tutto sino a ridurlo ad una densa pasta uniforme. Passatelo allora per lo staccio, aggiungendovi mezzo bicchiere di aceto ed un bicchiere di olio d'oliva fine, e stemperate ogni cosa con un cucchiaino di legno.

Prendete poi un piatto profondo, od una insalatiera, e, cominciando dai biscotti che avrete messi a rinvenire, come sopra è detto, formatene un suolo sul fondo di questo recipiente; spargetevi indi sopra un poco d'olio, distribuite qua e là le fette del mosciame, e poi condite con la suddetta salsa; proseguite a stendere, ed a condire

suolo per suolo con la stessa salsa tutti gl'ingredienti descritti, ad eccezione però delle ostriche, dei gamberi e delle olive, disponendo tutto in bell'ordine, e venite su su accumulando ogni cosa, mettendo alla sommità il pesce e l'arigusta.

Allorchè tutto sarà al suo posto, ed avrete quindi formato ciò che i genovesi chiamano cappon-magro, bagnatene la superficie colla salsa che vi sarà rimasta; mettete in giro sull'orlo del piatto le ostriche; indi infilate ad uno ad uno, in piccoli stecchi, i gamberi fritti, le olive e 24 fette rotonde di carote tagliuzzate a smerlo intorno, e collocateli simmetricamente e vagamente per guarnizione, alternando i colori sui lati e verso la sommità del cappon-magro, il quale, così ammannito, sarà in ordine per essere servito.

Questa complicatissima vivanda, regina fra tutte le insalate, può farsi più semplicemente, escludendone qualche ingrediente a seconda del gusto di chi la compone, e dell'economia che si vuol fare nella spesa.

Nelle dosi suddette basterà per 18 persone.

154. Insalata russa.

Tagliate a striscioline 70 grammi d'insalata assortita, come lattuga, radicchio, ecc. Prendete 50 grammi di barbabietole, 25 grammi di patate, 30 grammi di fagiolini in erba, 10 grammi di carote (il tutto pesato dopo cotto) e tagliate ogni cosa a dadini. Disponete questa roba nell'insalatiera, aggiungetevi un uovo sodo, 10 grammi di capperi sott'aceto, 10 grammi di cetriolini pure sott'aceto e affettati, 2 acciughe salate, che avrete già nettate togliendone la lisca e tagliate a pezzetti, e mescolate tutto ben bene.

Preparate allora la maionese che abbiamo descritta al N. 151, e versatela nel suddetto composto.

Frattanto avrete sciolto al fuoco, in un dito d'acqua, un foglio e mezzo di colla di pesce già tenuta in molle per qualche ora, e ne verserete un cucchiaino in uno stampo liscio; il rimanente versatelo nel composto, che mescolerete bene e verserete nello stampo suddetto per poi metterlo in ghiaccio per circa 2 ore. Per sformare bene l'insalata, bagnerete lo stampo con acqua calda.

La suddetta dose basta per 5 persone.

Sott'aceto e sott'olio.

155. Peperoni sott'aceto.

Prendete la quantità di peperoni verdi che volete preparare; asciugateli bene con un tovagliuolo e teneteli esposti al sole per una giornata, distesi su di una tavola: poscia metteteli nei vasi a ciò destinati, ricopriteli d'aceto buono, e dopo 4 o 5 giorni colate questo primo aceto per sostituirne del nuovo. Alcuni vi aggiungono qualche cipollina intiera e pochi garofani.

Se occorresse servirsi dei peperoni entro breve tempo, convien far bollire prima l'aceto, e versarlo poi caldo sopra i peperoni: in questo caso però si avvertirà di non turare i recipienti se non quando l'aceto siasi del tutto raffreddato.

156. Cetriolini sott'aceto.

Scegliete i cetriolini più piccoli; asciugateli con un tovagliuolo ed esponeteli per una

giornata al sole. Indi metteteli in vasi, e versatevi sopra aceto bollente in quantità da ricoprirli.

Il giorno appresso i cetrioli saran divenuti di un colore giallognolo; allora colate l'aceto, ponetelo nuovamente al fuoco in una caldaia, e quando comincia a bollire gettatevi i cetrioli, che riprenderanno tosto il loro color verde. Appena alzato un bollore, ritirate dalla caldaia i cetrioli, rimetteteli nei recipienti che riempirete con nuovo aceto freddo, aggiungetevi alcune cipolline, dell'erba serpentaria, pochi spicchi d'aglio, e turate finalmente i vasi.

Dopo 8 giorni si può far uso di questi cetrioli.

157. Cipolline sott'aceto.

Prendete delle cipolline tonde e bianche, mondatele del primo involucro, mettetele in un recipiente di terraglia adattata, e versatevi sopra aceto bollente in quantità tale da ricoprirle.

Lasciate poscia freddare senza però turare il vaso; il giorno appresso colate tutto l'aceto, unite alle cipolline un poco di sale, pepe in grani, cannella in pezzi ed erba serpentaria; colmato poi il recipiente con nuovo aceto freddo, turatelo e serbatelo per l'uso.

158. Fagiolini sott'olio.

Procuratevi dei fagiolini ancor verdi col loro baccello, detti comunemente fagiolini in erba; fateli bollire per 2 minuti nell'aceto con giusta dose di sale, pepe in grani, garofani e noce moscata; indi ritirateli, fateli sgocciolare, poneteli

nei vasi con alcune droghe, come : cannella, noce moscata, garofani, ecc., e ricopriteli di olio.

Dopo ciò turate ermeticamente i vasi e poneteli in luogo fresco.

Si preparano i fagiolini anche sott'aceto, procedendo in tutto come abbiamo detto per i cetriolini.

159. Funghi sott'aceto.

Prendete dei funghi molto giovani e sani, siano ovoli o porcini non importa ; nettateli ben bene della terra, stropicciandoli con una tela ruvida. Ciò fatto, lavateli in acqua fresca, fateli sgocciolare, e poneteli al fuoco in una pentola grande con una quantità di buon aceto bianco sufficiente per coprirli, aggiungendo 120 grammi di sale per ogni litro d'aceto impiegato. Lasciate bollire per 3 o 4 minuti, e poco prima di ritirarli dal fuoco unitevi alcune droghe, come pepe in grani, noce moscata pesta, cannella in pezzi, garofani, ed anche qualche spicchio d'aglio, ramerino e poche foglie d'alloro.

Ritirata poscia la pentola dal fuoco, versatene il contenuto in uno staccio, allo scopo di fare scolar ben bene tutto l'aceto ; accomodate dopo di ciò i funghi in un vaso di vetro adattato, disponendoveli a strati, ed avvertite di toglierne via l'aglio, il ramerino e l'alloro, lasciandovi soltanto le droghe.

Infine versatevi sopra dell'aceto nuovo in quantità da ricoprirli, e, turato il recipiente, riponetelo in luogo fresco.

Siffatti funghi servono per principî di tavola, ed anche per guarnizione dei lessi.

160. Funghi sott'olio.

Nettate bene i funghi, che avrete scelti piccolissimi e sani fra quelli detti porcini, ed a tal'uopo servitevi di un pezzo di tela ruvida, o di uno spazzolino, stropicciandoli dove sono terrosi; poscia, così intieri, scottateli con aceto o vino bianco bollente, a cui aggiungerete una giusta dose di sale.

Dopo che sono stati immersi alcuni minuti, colate il liquido, asciugateli con un tovagliuolo, ed accomodateli in vasi di vetro o di terraglia, mettendo ad ogni strato due foglie d'alloro, spargendovi alcuni garofani, della noce moscata pesta, pezzetti di cannella, ed alcuni chicchi di pepe.

Riempiti così i recipienti, versate sui funghi dell'olio d'oliva finissimo, in modo da riempirne i vasi; e turati questi con un tappo di sughero, li riporrete in luogo fresco.

Anche questi, come i precedenti, servono a guarnire pietanze lesse, o per mangiarsi fra i principî di tavola.

FIN.

INDICE.

Le cifre poste accanto ad ogni titolo, si riferiscono ai numeri delle ricette.

LESSI.

Erbaggi lessi, 1.
Sparagi lessi, 2.
Legumi lessi, 3.
Patate lesse, 4.
Ballotte e pelate, 5.
Marroni alla romagnola, 6.

FRITTI.

Pasta per friggere l'erbaggio, 7.
Cardoni fritti, 8.
Carciofi fritti, 9.
Cavolfiore fritto, 10.
Zucchine fritte, 11.
Melanzane fritte, 12.
Funghi fritti, 13.
Patate fritte, 14.
Carote fritte, 15.
Crocchette di patate, 16.
Frittelle di patate, 17.
Frittelle di borrana, 18.
Frittelle di erbe odorose, 19.
Frittelle di spinaci, 20.

CONTORNI, UMIDI E PIETANZE RIPIENE.

Contorno di funghi, 21.
Contorno di cipolline, 22.
Contorno di cipolline per cotechini, 23.
Contorno di cavolo bianco, 24.
Contorno di cavolo verzo, 25.
Contorno di sedani, 26.
Contorno di sedani per il lessato, 27.
Contorno di patatine, 28.
Contorno di spinaci, 29.
Contorno alla provinciale, 30.
Contorno di lenticchie, 31.

Contorno di fagioli freschi sgranati, 32.

Passato di patate, 33.
Passato di cipolle, 34.
Passato di carote, 35.
Passato di lenticchie, 36.
Passato di piselli, 37.
Passato di fagioli, 38.
« Sauer-Kraut », 39.
Cipolline alla francese, 40.
Cipolline dolce e forte, 41.
Pomodori alla casalinga, 42.
Carote al burro, 43.
Spinaci di magro con uova, 44.
Spinaci all'olio, 45.
Spinaci alla buona donna, 46.
Broccoli di rapa strascicati, 47.
Broccoli romani, 48.
Cavolfiore alla siciliana, 49.
Cavolfiore pasticcato, 50.
Cavolfiore colla besciamella, 51.
Cavolo cappuccio in umido, 52.
Sedani crostati, 53.
Cavolo nero in umido, 54.
Cavolo nero con le fette, 55.
Cardoni colle uova, 56.
Cardoni nel tegame, 57.
Cardoni trippati, 58.
Cardoni sulla gratella, 59.
Cardoni alla perugina, 60.
Cardoni in bianco, 61.
Navoni nel tegame, 62.
Navoni all'agliata, 63.
Navoni in diverse maniere, 64.
Talli di rape alla fiorentina, 65.
Talli di rape soffritti, 66.
Zucchini a funghetto, 67.
Zucchini in bianco, 68.
Zucchini in salsa, 69.
Zucchini col pomodoro, 70.
Zucchini all'uovo fermo, 71.
Finocchi col burro, 72.
Finocchi colla besciamella, 73.

Zucca alla parmigiana, 74.
 Melanzane alla genovese, 75.
 Melanzane in umido, 76.
 Melanzane sulla gratella, 77.
 Carciofi in umido, 78.
 Carciofi ritti in teglia, 79.
 Carciofi in fricassea, 80.
 Carciofi in teglia, 81.
 Carciofi sulla gratella, 82.
 Sparagi alla casalinga, 83.
 Sparagi al burro nero, 84.
 Radiche alla genovese, 85.
 Scorzonera alla salsa, 86.
 Scorzonera alla genovese, 87.
 Scorzonera al burro, 88.
 Fagiolini in erba al pomodoro, 89.
 Fagiolini in erba al burro, 90.
 Fagiolini in fricassea, 91.
 Fagiolini in bianco, 92.
 Fagiolini dall'occhio in salsa, 93.
 Piselli alla casalinga, 94.
 Piselli alla francese, 95.
 Piselli alla straniera, 96.
 Piselli colla carnesecca, 97.
 Piselli alla romana, 98.
 Taccole alla milanese, 99.
 Funghi nel tegame, 100.
 Funghi alla pagnotta, 101.
 Funghi alla francese, 102.
 Ovoli in fricassea, 103.
 Ovoli alla parmigiana, 104.
 Cappellette di ovoli sulla gratella, 105.
 Tartufi alla lionese, 106.
 Tartufi alla parmigiana, 107.
 Tartufi con le uova, 108.
 Tartufi col vino Madera, 109.
 Patate in umido, 110.
 Patate col pomodoro, 111.
 Patate arrosto, 112.
 Patate al burro, 113.
 Patate coi tartufi, 114.
 Patate in bianco, 115.
 Patate all'inglese, 116.
 Cestine di patate, 117.
 Polpette di patate, 118.
 Tortino di patate, 119.
 Fagioli alla fiorentina, 120.
 Fagioli alla romana, 121.

Fagioli in umido, 122.
 Fave fresche in istufa, 123.
 Fave alla portoghese, 124.
 Lenticchie alla romagnola, 125.
 Ovoli ripieni, 126.
 Porcini ripieni, 127.
 Carciofi ripieni, 128.
 Carciofi seccati, 129.
 Cavolo ripieno, 130.
 Zucchini ripieni, 131.
 Cipolle ripiene coi funghi, 132.
 Cipolle ripiene di tonno, 133.
 Pomodori ripieni, 134.
 Melanzane ripiene, 135.

SFORMATI.

Sformato di spinaci, 136.
 Sformato di piselli freschi, 137.
 Sformato di piselli secchi, 138.
 Sformato di finocchi, 139.
 Sformato di cavolfiore, 140.
 Sformato di cardoni, 141.
 Sformato di fagiolini, 142.
 Sformato di carciofi, 143.
 Sformato di funghi, 144.
 Sformato di zucchini, 145.
 Sformato di patate, 146.
 Sformato di carote, 147.
 Pasticcio di carciofi e piselli, 148.

INSALATE.

Insalata per famiglia, 149.
 Giardiniera, 150.
 Insalata composta in maionese, 151.
 Insalata di patate, 152.
 Cappon magro alla genovese, 153.
 Insalata russa, 154.

SOTT'ACETO E SOTT'OLIO.

Peperoni sott'aceto, 155.
 Cetriolini sott'aceto, 156.
 Cipolline sott'aceto, 157.
 Fagiolini sott'olio, 158.
 Funghi sott'aceto, 159.
 Funghi sott'olio, 160.

La Biblioteca per tutti è una serie di volumetti per mezzo dei quali la Casa editrice Salani si propone di raccogliere e completare una ricca e svariata Enciclopedia di quanto costituisce la vita, cioè l'attività umana così intellettuale come pratica.

Ad essa, ciascuno, a qualsiasi classe di lettori appartenga, potrà attingere tutti quegli insegnamenti e suggerimenti che convengono alla sua propria condizione, alla sua mente, alle sue necessità, a' suoi ideali.

Nonostante che le diverse materie sien date a trattare a specialisti valenti ed autorevoli, e che alla esteriorità dei volumetti sia provveduto secondo le esigenze dell'arte moderna, i mezzi tipografici di cui dispone l'Editore e la diffusione delle sue pubblicazioni gli consentono di contrapporre all'arduità e al valore della nuova opera un prezzo modico, veramente popolare.

-
1. Centotrenta maniere di fare la Minestra.
 2. Centoquaranta maniere di cucinare la Carne.
 3. Centotrenta maniere di cucinare il Pollame e la Cacciagione.
 4. Centocinquanta ricette per Pietanze di Magro.
 5. Centosessanta maniere di cucinare gli Erbaggi e i Legumi.
 6. Centosessanta maniere di cuocere le Uova e di fare le Salse.
 7. Centoquaranta maniere di fare i Dolci.
 8. Centotrenta maniere di preparare Liquori, Rosoli e Bevande diverse.

Prezzo di ciascun volumetto, franco di porto in tutta l'Italia

Centesimi 15.

Si trovano da tutti i Librai, e dall'Editore Adriano Salani,
Viale Militare, Firenze.





inv 2830